**Tajine van gehakt en munt**

Nodig:

8 eetlepels olie

1 ui, in ringen

1 rode of gele paprika, in ringen

2 wortels, in plakjes

3 tomaten, in stukken

1 aubergine, in blokjes

2 aardappelen, in schijfjes of 200 gram voorgekookte aardappelschijfjes

1 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel hot paprikapoeder

1 ½ eetlepel kurkuma

2 theelepels kaneelpoeder

2 dl groentebouillon van een bouillonblokje

250 gram rundergehakt

gedroogde munt

peper

zout

Bereiding:

Doe de helft van de olie in een tajineschaal en leg de ui, paprika en wortel onderin en leg daarop de tomaat, aubergine en aardappel. Meng de rest van de olie met het paprikapoeder, de kurkuma, het kaneelpoeder en peper en zout en schenk dit mengsel over de groenten. Voeg de bouillon toe. Zet het deksel op de tajine en stoof het geheel 30 minuten. Rul ondertussen het gehakt met peper en zout op hoog vuur in een koekenpan tot het goed bruin in en gooi het na die 30 minuten bij de groenten. Voeg ook nog naar smaak munt toe en laat nog 15 minuten sudderen waarvan de laatste 5 minuten zonder deksel zodat de saus wat in kan dikken.