**Boterpompoentajine met sjalotten, rozijnen en amandelen**

Nodig:

3 eetlepels olie

Klontje boter

12 roze sjalotten, gepeld maar heel gelaten

8 tenen knoflook, licht gekneusd

120 gram rozijnen

120 gram blanke amandelen

1-2 theelepels harissa

2 eetlepels honing

1 middelgrote boterpompoen, in de lengte gehalveerd, geschild, pitten verwijderd en in schijfjes

Zout

Zwarte peper

1 citroen, in vieren, voor erbij

Bereiding:

Verhit de boter en olie in een tajine of braadpan en bak hierin de sjalotten en knoflook tot ze beginnen te verkleuren. Voeg de rozijnen en amandelen toe en roer de harissa en honing erdoor. Schep de pompoenstukken erdoor totdat ze goed met het mengsel bedekt zijn. Giet er water bij totdat de bodem van de tajine is bedekt en leg het deksel erop. Laat alles 15-20 minuten zachtjes stoven totdat de sjalotten en pompoenstukken zacht maar nog stevig zijn. Breng op smaak met peper en zout en geef de stukken citroen erbij om erover uit te knijpen.