**Kruidige Marokkaanse gehakttaart**

Ingrediënten:

1 grote ui

2 knoflookteentjes

2 eetlepels zonnebloemolie

500 gram lamsgehakt

1 theelepel kaneel

mespuntje gemalen kruidnagel

2 theelepels gemalen komijn (djinten)

1 theelepel kerrie

1 klein blikje tomatenpuree

50 gram rozijnen

3 eetlepels gesnipperde koriander

5 eetlepels gesnipperde peterselie

zout, (vers gemalen) peper

50 gram boter

12 velletjes fillodeeg, ontdooid

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 ?C. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit de olie in een wok op hapjespan en fruit de ui- en knoflooksnippers met het gehakt ca. 5 minuten tot het gehakt rul is. Roer de specerijen, de tomatenpuree en de rozijnen door het gehakt en schenk er 1? dl water bij. Laat het mengsel ca. 5 minuten zachtjes pruttelen tot bijna al het vocht verdampt is. Neem de pan van het vuur, roer de kruiden door het gehaktmengsel en breng het pittig op smaak met zout en peper. Smelt de boter. Bestrijk een ovenschaal dun met boter en bekleed de schaal met de helft van het fillodeeg. Bestrijk de velletjes deeg steeds met boter en laat het deeg over de schaal hangen. Schep het gehaktmengsel op het deeg, vouw het overhangende deeg erover en dek het geheel af met de rest van het deeg, dat ook weer bestreken is met wat boter. Bestrijk de bovenkant van het deeg ook met wat boter en bak de taart in het midden van de oven in ca, 45 minuten goudbruin en gaar; dek het deeg af met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden

Serveertip

Lekker met een salade.