**Lamstajine met pruimen, abrikozen en honing**

Nodig:

2 eetlepels olie

2 eetlepels blanke amandelen

2 rode uien, fijngesnipperd

5 cm verse gember, geschild en fijngehakt

Een mespuntje saffraandraadjes

2 kaneelstokjes

2 theelepels korianderzaad, gekneusd

500 gram uitgebeend lamsvlees van de schouder, bout of schenkel, in blokjes

12 ontpitte pruimen, 1 uur geweekt en uitgelekt

6 gedroogde abrikozen, 1 uur geweekt en uitgelekt

3-4 repen sinaasappelschil, zonder waslaagje

2 eetlepels honing

Zout

Zwarte peper

Bereiding:

Verhit de olie in een tajine. Roer de amandelen erdoor en rooster ze goudbruin. Voeg de uien en knoflook toe en bak tot ze beginnen te verkleuren. Roer de gember, saffraan, kaneelstokjes en korianderzaadjes erdoor. Schep het lamsvlees erdoor zodat het met de uien en specerijen wordt bedekt en bak het 2 minuten mee. Giet er water bij totdat het vlees onder staat en breng aan de kook. Draai het vuur laag, doe het deksel erop en laat 1 uur zachtjes stoven tot het vlees mals is. Voeg de pruimen, abrikozen en sinaasappelschil toe. Dek de tajine weer af en laat alles nog zo’n 15 tot 20 minuten stoven. Roer de honing erdoor en breng op smaak met peper en zout. Laat afgedekt nog eens zo’n 10 minuten stoven. Controleer of er genoeg vocht in de tajine zit, want de saus moet licht gekarameliseerd en stroperig zijn, niet droog.