**Marokkaanse tajine met kipgehaktballetjes van Francijna**

Nodig:

*Gehaktballetjes:*

500 gram kipgehakt

1 rode ui, fijn gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijngehakt

klein bosje verse platte peterselie, fijngehakt

flinke hand verse koriander, fijngehakt

2 theelepels isot peper

3 theelepels ras el hanout

*Saus:*

2 blikjes tomatenblokjes á 400 gr

1 theelepel rozenharissa (AH)

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel kaneelpoeder (ceylon)

½ theelepel pulbiber

zout naar smaak

zwarte peper uit de molen

Bereiding:

Meng het kipgehakt met alle ingrediënten en draai er gehaktballetjes van. Verhit een scheutje olie in de schaal van de tajine en bak de gehaktballetjes om en om mooi bruin. Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar en voeg deze dan aan de gehaktballetjes toe en zet de tajine op een vlamverdeler op zacht vuur. Zet de deksel van de tajine er op en laat de gehaktballetjes in ± 30 minuten gaar stoven.