**Oventajine met lamsvlees, kweeperen of appels, vijgen en honing**

Nodig:

1,5 kg lamsvlees met been

2 eetlepels ghee of roomboter

2 rode uien, in partjes

10 gedroogde pruimen

6 gedroogde vijgen ( wellen in water)

2 kweeperen (in vieren gedeeld met schil, klokhuis verwijderen) of 2 appels

een scheutje oranjebloesemwater

2 eetlepels honing

een bosje verse bladpeterselie

Voor de marinade:

4 tenen knoflook gehakt

40 gram verse gember geschild en gehakt

1 rode chilipeper of een theelepel harissa

1 theelepel zeezout

de helft van de bladpeterselie

2-3 tl gemalen koriander (ketoembar)

2-3 tl komijn

3 eetlepels olie

2 eetlepels honing

1 uitgeperste citroen

Bereiding:

Maak eerst de marinade. Stamp in een vijzel de knoflook, gember, chili, peper en zout tot een grove pasta. Doe dan de gemalen koriander en komijn erdoor. Bind alles met de olie, honing en citroensap. Doe het vlees bij de marinade en wrijf dit er goed in. Laat dit minstens 6 uur intrekken, bijv. in een diepvrieszak. Bak het vlees in een met roomboter of ghee ingevette koekenpan aan alle kanten bruin en haal dit dan weer uit de pan. Ga

dan verder in de tajine. Fruit de rode uien even in de tajine en voeg dan de rest van de marinade de pruimen en de gewelde vijgen toe. Giet er 3 dl water bij en zet de tajine 2 uur in de oven. Bak ondertussen de kweeperen of appels even lichtbruin in een beetje boter in een koekenpan. Haal de tajine uit de oven en schik de kweeperen om het vlees. Besprenkel het vlees met oranjebloesemwater en druppel de honing over het vlees Bestrooi de schotel met verse peterselie of koriander. Ovenstand moet zijn 180 graden.