**Tajine gehaktballetjes en ei**

Nodig:

2 tomaten

2 uien

1 paprika

½ bosje koriander

1 theelepeltje paprikapoeder

1 theelepeltje zout

1 theelepeltje komijn

1 theelepeltje gember

Mespunt saffraan

200 gram gehakt

olie

Bereiding:

Snij de tomaten, ui en paprika in fijne stukjes en doe dit in de tajine met een flinke scheut zonnebloemolie. Zet het dan op het vuur en laat het glazig bakken. Rol van het gehakt bolletjes en zet deze even apart. Kruid de groente in de tajine met de bovenstaande genoemde kruiden. Voeg dan ½ theeglas water eraan toe. Laat het pruttelen en leg daar bovenop de gehaktballetjes. Bestrooi het dan met fijn gesneden koriander. Dek dan de tajine af en laat het op een laag uurtje koken voor 30 minuten. Als alles gaar is breek er dan 3 eieren bovenop. Dek de tajine af tot de eieren gaar zijn en bestrooi het geheel dan met Italiaanse kruiden en fijn gesneden koriander.