**Tajine met gehaktballen en zoete aardappel**

Nodig:

50 g gele ui

14 g verse koriander

34 ml olijfolie

4 g zout

2 g zwarte peper

3.40 g kurkuma

2 g paprikapoeder

2 g komijn

2 g gemberpoeder

234 g gehakt

20 ml olijfolie

150 g gele ui

134 g zoete aardappel

1.40 laurierblaadjes

67 ml water

Bereiding:

Schil de zoete aardappel, snijd deze in plakjes en dan in halfjes. Pel de twee gele uien en knoflookteentjes. Leg een halve gele ui apart en snipper de rest. Doe de halve gele ui, koriander en knoflook in een hakmolen. Mix dit niet al te fijn. Doe het gemalen groentemengsel, de olijfolie, het zout, de zwarte peper, kurkuma, paprikapoeder, komijn en gemberpoeder in een kom. Meng goed. Doe het gehakt in een diepe kom. Voeg 75 gram van het groentemengsel toe en meng goed. Neem wat van het gehakt en vorm er gehaktballen van. Verhit de olijfolie in een tajine op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde gele ui toe en bak 2-3 minuten. Verdeel de zoete aardappel erover. Leg de gehaktballen bovenop de zoete aardappel. Voeg het overige groentemengsel, de laurierblaadjes en het water toe. Breng de tajine aan de kook. Zet het vuur laag en kook, afgedekt, 30 minuten of tot de zoete aardappel zacht is. Heb je op het eind veel jus over? Haal de deksel van de pan en zet het vuur hoog. Kook voor een paar minuten. Blijf er wel bij staan, want je wil niet dat je straks te weinig jus over hebt.