**Tajine met kefta en ei**

Nodig:

4 eieren

versgemalen peper en zout

tomatensaus

½ bos bladpeterselie

250 gr tomaten

½ th lepel gemberpoeder

½ th lepel gemalen komijnzaad

olijfolie

kefta

500 gr lamsgehakt

1 grote ui

½ bos koriander

6 blaadjes munt

1 th lepel mild paprikapoeder

1 mespunt gemalen piment

1 mespunt kaneel

½ th lepel gemalen komijnzaad

olie

Bereiding:

Snijd de ui, koriander en muntblaadjes fijn en snijd de peterselie voor de saus afzonderlijk fijn. Dompel de tomaten 30 seconden in kokend water, ontvel ze en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Vermeng in een diep bord het gehakt met de helft van de ui, de koriander, munt, paprikapoeder, piment, kaneel en komijn. Voeg zout naar smaak toe.

Vorm met vochtige handen balletjes van het gehaktmengsel. Verhit 1 eetlepel olie in een tajine en bak de balletjes op halfhoog vuur snel rondom bruin. Schep de balletjes uit de tajine en zet ze opzij. Verhit weer 1 eetlepel olijfolie in de tajine en smoor de overgebleven ui op laag vuur glazig. Doe er tomatenblokjes, gember, komijn, peterselie en 100 ml water bij met zout en peper naar smaak. Laat de saus 20 minuten zachtjes pruttelen. Leg de gehaktballetjes in de saus, sluit de tajine en laat de balletjes op halfhoog vuur 20 minuten sudderen. Draai het vuur laag. Breek de eieren een voor een en niet te dicht bij elkaar in de saus. Sluit de tajine en laat de eieren in 5 minuten gaar worden. Serveer de tajine direct.