**Tajine rundvlees en kaneel**

Nodig:

4 el olijfolie

700 gram runderriblappen, in stukken van 3 cm

1 rode uit, in halve ringen

2 teentjes knoflook, fijngehakt

¼ theel cayennepeper

½ theel zout

3 cm gemberwortel, geraspt

½ eetl kaneelpoeder

1 kaneelstokje

1 theel nootmuskaat

½ eetl gehakte koriander

8 groene puntpaprika's

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een tajineschaal en bak het vlees rondom bruin. Voeg de ui, knoflook, cayennepeper, het zout, de gember, het kaneelpoeder, kaneelstokje en de nootmuskaat toe. Voeg zoveel heet water toe dat het vlees net onderstaat. Zet de deksel op de tajine en laat het geheel 2 tot 3 uur stoven. Voeg de koriander en de hele paprika's toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en laat het nog 10 minuten stoven met de deksel op de tajine. Haal het kaneelstokje eruit en schep de tajine om.