**Tajine tfaia met uien, geroosterde amandelen en eieren**

Nodig:

1-2 el ghee (of olijfolie en een klontje boter)

2 tenen knoflook, geperst

1 tl gemalen gember

1 tl gemalen koriander

1 tl saffraandraadjes met zout gemalen

1 kg lamskoteletjes

2 uien, fijngesnipperd

175 gram zwarte kalamata-olijven, ontpit

2 ingemaakte citroenen, in vieren

Zout

Zwarte peper

Wat verse koriander, gehakt

Voor erbij:

4 grote eieren

½ theelepel gemalen saffaan of een mespuntje saffraandraadjes

½ eetlepel ghee

2 eetlepels blanke amandelen

Bereiding:

Begin met het verhitten van de tajine, het duurt ongeveer een kwartier voordat hij goed warm is. Smelt daarna de ghee en roer de knoflook, gember, gemalen koriander en saffraan erdoor en wentel de lamskoteletjes door dit mengsel. Strooi de uien over het vlees en giet er water bij tot het vlees net onderstaat. Breng aan de kook, draai het vuur laag, doe het deksel op de tajine en laat alles 1 ½ uur zachtjes stoven. Voeg de olijven en stukken citroen toe en laat alles zonder deksel nog 20 minuten stoven tot de saus is ingekookt. Breng op smaak met flink wat peper en zout en schep de gehakte koriander erdoor. Kook intussen de eieren 4 minuten zodat de dooier net stevig is en pel ze daarna. Los de saffraan op in 2 eetlepels warm water en rol de eieren door het vocht om ze te kleuren. Snijd de eieren daarna in de lengte doormidden. Smelt de ghee in een koekenpan en rooster de amandelen al omscheppend goudbruin. Bestrooi de tajine met de amandelen en verdeel de eieren langs de rand. Serveer met vers brood.