**Tajine van groene en gele courgette**

Nodig:

2 eetlepels olie

1 ui, fijngesnipperd

1 teentje knoflook, fijngehakt

2 groene courgettes, in plakken

2 gele courgettes, in plakken

Sap van 1 citroen, de citroen na het persen in stukken gesneden

1 theelepel komijnzaad

1 theelepel korianderzaad

Mespuntje cayennepeper

zout

Bereiding:

Verhit de olie in een tajineschaal en bak de ui en knoflook 3 minuten. Voeg de groene en gele courgettes, het citroensap, de stukken citroen, het komijnzaad, korianderzaad, cayennepeper en wat zout toe. Voeg zo veel heet water toe dat de courgette tot de helft onder staat. Zet het deksel op de tajine en stoof het geheel 30 minuten. Schep het geheel daarna om en serveer.