Tajine

van hefta en eieren

4 personen:

600 gram gehakt
1 ui fijn gesnipperd
2 el. fijngehakte koriander
2 el. fijngehakte peterselie
1 tl. zwarte peper
4 tl. paprika poeder
2 tl. komijn poeder
2 teentjes gehakte knoflook
1 tl. Kaneelpoeder
1/2 tl. Zout
4 el. olijfolie
1 blik tomatenblokjes in saus
4 eieren
1/2 spaanse peper

Meng de ui, koriander, peterselie, peper, paprika-poeder, komijnpoeder, knoflook, kaneelpoeder, spaanse peper (zaden verwijderen) en het zout. en kneed de helft hiervan door het gehakt.
Zet de tajine op laag vuur en verwarm de olie. Voeg de tomatenblokjes met het sap en de rest van het kruidenmengsel toe en zet de deksel op de tajine.
Laat het tomatenmengsel zachtjes 5-7 minuten koken. Draai in de tussentijd kleine gehaktballetjes van het gehakt schep ze door de tomatensaus en laat ze op laag vuur 30 minuten gaar worden (tussentijds draaien). Maak na het half uur vier open plaatsen tussen te balletjes en het sap en breek de eieren ertussen. Zet de deksel weer op het tajine en na 7 min. zijn de eieren gestold maar is het dooier nog een beetje vloeibaar. serveer direct met vers stokbrood.

wijnadvies: Pascual Toso, Malbec