

27-4-2016

---

Kookavond

## Tajine met kalfsschenkel en pasta

Nodig:

- 4 schenkels
- ½ kg wortels
- 200 gr reepjes ui
- 450 gr pastinaak
- 4 teentjes look
- 1 kl ras el hanout
- Chilipoeder
- Peper en zout
- 1 el gekonfijte citroen
- 1 el honing
- 1 l kalfsbouillon
- Olijfolie
- Bosje koriander
- 2 laurier blaadjes

Zo maak je het:

- Verhit wat olie in de tajine en bak er de schenkels, langs beide kanten aan.
- Voeg er de grof gesneden groenten en kruiden aan toe.
- Bevochtig met de kalfsfond en laat ongeveer 2 uur sudderen op laag vuur, tot het vlees gaar is. Roer af en toe om.
- Kook de pasta in wat gezouten water beetgaar.
- Schik de pasta op een bord en leg er de schenkel en de groenten op.
- Werk af met wat korianderblaadjes.