



OMA GADRAS AARDAPPELTAJINE

Vegetarisch

Ingrediënten:

- 1 ui
- 2 rijpe vleestomaten
- half bosje peterselie
- half bosje koriander
- olijfolie
- 1 eetlepel zoet paprikapoeder
- 1 eetlepel komijnpoeder
- halve eetlepel gemberpoeder
- halve eetlepel kurkumapoeder
- halve eetlepel kaneelpoeder
- zout
- zwarte peper
- 1 kilo grote (gele, Marokkaanse) aardappelen of iets kruimige aardappelen

Pel en snipper de ui. Ontvel de tomaten en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de peterselie en de koriander fijn.

Verhit een scheutje olijfolie in de tajine en laat op matig vuur warm worden. Bak als de olie heet is de uien ongeveer 5 minuten tot ze zacht zijn.

Voeg de tomatenstukjes, de helft van de peterselie en koriander en de kruiden toe. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat zachtjes ongeveer 15 minuten pruttelen.

Schil intussen de aardappelen en snijd ze in de lengte in vieren, of (als ze heel groot zijn) in de lengte in zes stukjes.

N.B. als je 'gewone' vastkokende aardappelen gebruikt (zoals ik deed), snijd die dan in kleine stukjes en houd er rekening mee dat het ongeveer 10-15 minuten langer duurt voor ze gaar zijn. Verdeel de aardappel over de tajine, voeg een scheutje water toe en strooi de rest van de peterselie en koriander erover.

Laat alles op laag vuur met het deksel eerop in ongeveer 30 – 40 minuten gaar worden. Als de tajine te droog wordt, voeg dan tussentijds af en toe een scheutje water toe. Lekker met vers Marokkaans brood.