



Winterse tajine met hondshaai

Ingrediënten (voor 4 personen)

250 g hondshaai
1 sjalot
1 teentje look
1 meiraap (boterraap)
1 stuk pompoen van 100 g
50 g erwten
8 aardperen
20 g walnoot
3 g ras el hanout
10 ml olijfolie
peper en zout



Bereiding

Tajine

Doe een goeie scheut olijfolie in de tajine. Snijd de sjalotten samen met de look mooi fijn en schik ze op de bodem van de tajine. Snijd de meiraap, aardpeer, pompoen en hondshaai in stukken van 2 op 2 cm. Schik alles door elkaar in de tajine en breng op smaak met peper, zout en ras el hanout. Werk af met walnoot. Laat de tajine gedurende 25 à 30 minuten op laag vuur garen.

Afwerking

Zet de tajine op tafel en eet smakelijk!