



# TAJINE MET VERSE ABRIKOZEN

## INGREDIENTEN

- 4 eetlepels olijfolie
- 250 gram tofu, in grove stukken
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 eetlepel verse gember, geraspt
- 1 theelepel kaneel
- 2 theelepels paprikapoeder
- 500 gram verse abrikozen
- 1 eetlepel honing
- 50 gram amandelen
- 2 eetlepels bladpeterselie, fijngehakt

## UITLEG

Verwarm 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de stukken tofu in 3 - 4 minuten rondom bruin.

Verdeel de ui ertussen en bestrooi de tofu met versgemalen zwarte peper, gember, kaneel en paprikapoeder.

Schenk er zoveel warm water bij, dat de tofu net niet onder staat. Stoof de tofu met het deksel schuin op de pan in 20 - 25 minuten zachtjes gaar. Roer regelmatig.

Was de abrikozen, halveer ze en verwijder de pitten. Verdeel de abrikozen tussen de tofu en schep de honing erdoor. Laat alles nog 10 - 15 minuten onafgedekt sudderen tot de abrikozen zacht zijn en de tofu is omhuld met een saus.

Rooster de amandelen in een koekenpan met 1 eetlepel olijfolie rondom goudbruin.

Schep de tofu met abrikozen in een schaal en strooi de amandelen en peterselie erover. Serveer met couscous.

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

25 - 30 MINUTEN

ZIE MEER OP: