

Beef tagine

4-6 personer

Jeg kan godt lide at tænke på en tagine som en slags gryderet med attitude. Det er virkelig alt om krydderier og den langsomme madlavning, med alle de vidunderlige varianter tid at udvikle. Det fantastiske er, at du ikke behøver en autentisk marokkanske tagine med henblik på at genskabe denne smukke mad - en gryde vil stadig give dig fantastiske resultater. Efter at have været til Marrakesh og lært alle de principper, jeg nu føler jeg vil være i stand til at rasle op en endeløs række af tagines derhjemme. Give denne en chance og du vil se, hvad jeg mener.

Ingredienser

600 g kvalitet gryderet oksekød
olivenolie
1 løg, skrællet og finthakket
1 lille bundt frisk koriander
400 g dåse kikærter, drænet
400 g dåse hakkede tomater
800 ml økologisk grønsagsbouillon
1 lille squash, ca 800 g, deseeded og skæres i 5 cm stykker
100 g svesker, stenet og groft revet
2 spsk mandelflager, ristede
For spice rub
havsalt
fiskkværnet sort peber
1 niveau spsk ras el hanout krydderiblanding*
1 niveau spsk stødt spidskommen
1 niveau spsk stødt kanel
1 niveau spsk stødt ingefær
1 niveau spsk sød paprika

Metode

Bland alle spice rub ingredienserne sammen i en lille skål. Sæt kødet i en stor skål, massere den med krydderi rub, derefter dække med plastfolie og sættes i køleskabet i et par timer - ideelt natten over - på den måde krydderierne virkelig trænge ind og smag kødet.

Når du er klar til at lave mad, varme en rundhåndet flig af olivenolie i en tagine, og steg kødet over medium varme i 5 minutter. Tilføj hakket løg og koriander stilke og steg i yderligere 5 minutter. Kom i kikærter og tomater, derefter hældes i 400 ml lager og rør rundt. Bring det i kog, og derefter lægge låg på panden eller dæk med folie og reducere til en simre i 1 ½ time.

På dette tidspunkt tilføj din squash, de svesker og resten af bestanden. Giv alt, hvad en blid opsig, så pop låget på gryden og fortsætte madlavning i yderligere 1 ½ time. Hold øje med det og tilføj et stænk af vand, hvis det ser for tørt.

Når tiden er gået, tager låget af og kontroller konsistensen. Hvis det virker lidt for tynd, lad det simre i 5 til 10 minutter, mere med låget. Oksekødet skal være virkelig bud og afskalning fra hinanden nu, så har en smag og smag til med en knivspids eller to af salt. Scatter den korianderblade over tagine sammen med de ristede mandler, så tag det lige til bordet med en stor skål af let krydret couscous og dykke i.

* Ras el hanout (arabisk for "toppen af shop") er en blanding af de bedste krydderier en sælger har i sin butik. Blandingen varierer afhængigt af hvem der sælger den, men kan være en kombination af overalt fra 10 til 100 krydderier. Det er normalt omfatter muskatnød, kanel, muskatblomme, anis, gurkemeje, cayenne, peberkorn, tørret galangarod, ingefær, nelliker, kardemomme, chili, allehånde og orris rod.