

## Marokkansk tagine med oksekød og grøntsager

2 løg i tynde skiver  
3 fed hvidløg i tynde skiver  
Smagsneutral olie  
800g oksebov/tykkam i rustukke tern  
Salt  
2 tsk. sød paprika el. cayennepeber  
50g groftskårne tørrede abrikoser  
1½ tsk. stødt koriander    1 tsk. stødt spidskommen  
¼ stødt ingefær  
¼ tsk. gurkemeje  
1 stang kanel el. ½ tsk. kanelpulver (kan udelades)  
4 gulerødder, skrællet og skåret i kvarte  
¼ hvidkålshoved skåret i grove stykker  
4 dl. oksebouillon  
Frisk koriander eller persille samt mandelflager eller ristede mandler til pynt

1. Varm olien ved middel varme i en tagine eller gryde og svits løg heri nogle minutter.
2. Skru helt op for varmen og brun kødet.
3. Når kødet er brunet, skruer du så langt ned for varmen du kan, kommer krydderier og hvidløg i som svitses i 1-2 minut.
4. Kom bouillon ved og lad retten simre i ca. 1 time og 15 min. Herefter kommer du abrikoserne ved, samt gulerødder og hvidkål oven på kødet og ladet det dampe i yderligere 15 min. eller til mørt.
5. Pynt evt. med mandler og frisk koriander.