

Tagine med lidt brun farin

4 portioner

Ingredienser

600 g lammekød i store tern

1 zittauerløg

1 spsk. olie

1/2 spsk. spidskommen

1/2 g safran

1/2 tsk. salt

2 knsp. hvid peber

2 tsk. Brun Farin

6 dl vand

12 tørrede abrikoser

1 spsk. kartoffelmel

1 citron, revet skal og saft

Skær kødet i ca. 4 cm store terninger. Pil løget, og skær det i tern. Varm olien op i en gryde, og brun kød og løg. Krydres med salt og peber. Tilsæt spidskommen, safran og brun farin. Hæld vandet over kødet, og lad retten simre under låg ca. 1 time. Tilsæt abrikoser, citronskal og –saft, og lad simre i yderligere 15 minutter. Jævnes med kartoffelmel udrørt i lidt vand. Smag til, og tilsæt evt. mere krydderi. Server couscous eller tabbouleh til.