**Tajine van konijn met zoete aardappel**

konijn

[gevogeltebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

witte wijn

zoete aardappel

pastinaak

wortelen

raapjes

knoflook

uien

olijfolie

dadels zonder pit

rozijnen

tomatenconcentraat

tomatenpassata

amandelschilfers

peper en zout

koriander

gember

komijn

kaneel

peper en zout

Schroei de stukken konijn rondom dicht in olijfolie.

Schil de groenten: zoete aardappelen, pastinaak, raapjes, wortelen, selder, uien en een paar teentjes knoflook. Snijd de groenten in grove stukken. Bak de uien tot glanzend in wat olijfolie. Doe er het geplette knoflook bij en laat nog even doorbakken.

Leg het konijn en de groenten in de tajine. Kruid met gelijke hoeveelheden komijn, gember, kaneel en korianderpoeder. Breng op smaak met peper en zout.

Giet er een half glas witte wijn bij en het drievoud aan [**gevogeltebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). De ingrediënten hoeven niet te zwemmen in de tajine. Roer alles goed om met toevoeging van een paar eetlepels tomatenpuree, een blik tomatenblokjes en een handvol rozijnen.

Zet, in geval van het gebruik van een elektrische tajine, de timer op 3 uur. In de oven op naar schatting, 2 uur, maar daar heb ik geen ervaring mee. Voeg een half uur voor het einde van de kooktijd de dadels toe.

Werk af met gegrilde amandelschilfers en verse gehakte selderblaadjes.