**Lamstajine met honing en verse perziken**

lamsschouder
[lamsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

peper en zout

olijfolie

ui

knoflook

courgettes

aubergines

paprika’s

sinaasappel

tomaten

couscouskruiden

saffraan

honing

kaneel

verse perziken

bladpeterselie

couscousgraan

Bestuif de stukken lamsschouder met bloem, kruid met peper en zout en schroei dicht in een hete pan met olijfolie.

In de tajine: uien in halve maantjes gesneden, een halve bol gepelde en versneden knoflookteentjes, grof gesneden courgette, aubergine en paprika’s in ringen gesneden. Voeg de [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), een scheutje appelsiensap, tomaten, couscouskruiden, saffraan, honing en kaneel toe.

Laat 3 uur sudderen in een gesloten tajine. Voeg een half uur voor het einde de gevierendeelde verse perziken toe.

Werk af met bladpeterselie en sinaasrasp. Dien op met gewelde couscousgranen.