**Lamstajine met tomaat en saffraan**

lamsstoofvlees

ui

wortelen

knoflook

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

rode wijn

tomatenpuree

laurier

tomatenblokjes uit blik

paprikapoeder

saffraan

komijn

koriander

olijfolie

Snijd een ui in wiggen en bak ze tot ze glazig zijn in wat olijfolie. Doe deze bereiding samen met op schijven gesneden wortelen en geplette knoflookteentjes in de tajine.

Schroei het vlees rondom dicht in olie en voeg bij de groenten.

Voeg een blik tomatenblokjes, tomatenpuree en rode wijn toe. Giet er [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)bij maar het vlees hoeft niet volledig bedekt te zijn. Kruid met paprikapoeder, saffraan, komijnpoeder, tijm, rozemarijn en koriander. Laat ongeveer 2 uur stoven tot het vlees zacht is.

Werk af met verse korianderblaadjes.