**Tajine met konijn en blauwe bosbessen**

konijn  
vloeiende bloem  
olijfolie  
rozijntjes  
brandy  
uien  
knoflook  
wortelen  
selder  
gedroogde abrikozen  
blik hele tomaten  
[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
saffraan

kaneel  
paprikapoeder  
komijn  
gember  
kurkuma  
korianderzaadjes  
kruidnagel  
blauwe bosbessen  
kerstomaatjes  
couscousgraan  
krieltjes  
geschaafde amandelen  
verse koriander  
platte peterselie

Hak het konijn in stukken. Bestuif met vloeiende bloem en bak de stukken rondom bruin in een scheutje olijfolie. Laat even uitdruipen en leg ze dan in de tajine.

Week rozijntjes in een kommetje brandy. Snijd de ui in halve maantjes, plet de gepelde knoflookteentjes. Snijd de wortelen en de selder op schijfjes. Fruit ui, knoflook, wortel en selder in een scheutje olijfolie tot de ui glazig is, maar niet gekaramelliseerd.

Meng de groenten met het konijn en giet er het kommetje brandy met rozijnen en een handvol gedroogde abrikozen bij. Meng met een blik hele tomaten. Vul de tajine aan met [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)**,** tot halfweg de rand.

Voeg nu de kruiding toe van saffraan, kaneel, paprikapoeder, komijn, gember, kurkuma, korianderzaadjes en kruidnagel.

Laat de bereiding minstens 2 uur garen in een afgedekte tajine. Meng daarna met een handvol blauwe bosbessen en kerstomaatjes. Laat nog een halfuurtje staan op lagere temperatuur.

Bereid ondertussen het couscousgraan zoals aangegeven op de verpakking en frituur of bak de krieltjes tot goudbruin.

De afwerking gebeurt met geschaafde amandelen, verse korianderblaadjes, platte peterselie. Dien op met de couscous en de krieltjes in aparte kommen, zodat de gasten hun keuze kunnen maken van het bijgerecht.