**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.