**Tajine van lamsschouder**

lamsschouder

vloeiende bloem

olijfolie

uien

rode paprika

knoflook

wortelen

selder

tomaten

kekererwten

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

paprikapoeder

komijn

peper en zout

pijnboompitjes

couscousgraan

harissa

peterselie

Bestuif het vlees met bloem en bak het rondom bruin in olijfolie. Snijd de ui in halve maantjes en sauteer ze in wat olijfolie tot ze bijna kleuren. Snijd de rode paprika op ringetjes en hak het knoflook. Snijd de wortelen en de selder. Ontvel de tomaten, maak ze leeg en snijd ze in vier.

Voeg nu de groenten, de kekererwten en het vlees samen in de tajine. Kruid met paprikapoeder, komijn, peper en zout. Giet er [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij en meng alles goed. Rooster de pijnboompitjes, maar hou ze apart.

Laat 3 uur sudderen op zachte temperatuur. Dien op met couscousgraan, geroosterde pitjes en harissa. Werk af met gehakte peterselie.