**Moors konijn**

konijn
uien
knoflook
witte wijn
rozijnen
olijfolie
pijnboompitjes
saffraan

zachte paprika
puntpaprika’s
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
tomatenpuree
kruidnagel
komijn
kaneel
bladpeterselie
peper en zout

**Voorbereiding**. Pel de uien en snij ze in grote stukken. Pel de knoflookteentjes en snij ze in plakjes. Snijd de paprika’s overlangs door, verwijder de zaadlijst en nerven. Schil ze met een dunschiller.

Fruit in een pan met wat olijfolie de uien, doe er de knoflook en de paprika’s bij en roerbak tot de uien glazig zijn.

Zet de rozijntjes te week in een glas bruine rum.

Bestuif de stukken konijn met bloem en bak ze rondom bruin in een pan met olijfolie.

**Vul de tajine**. Giet een halve liter [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) met een glas witte wijn in de tajine. Voeg de kruiden toe: kaneelpoeder, kruidnagel, komijnpoeder, peper, zout en saffraan. Voeg toe: een potje tomatenpuree, de geweekte rozijnen met of zonder de rum en een handvol bladpeterselie. Meng alles goed met de gestoofde groenten.

Leg de voorgebakken stukken konijn in de tajine en roer goed om. Zet het deksel erop en laat minstens 2 uur garen tot het konijnenvlees gaar is. Rooster ondertussen de pijnboompitjes.

**Aan tafel**. Strooi nog wat vers gesnipperde peterselie over de bereiding en zet de tajine op tafel bij je gasten. Dien op met brood of couscous, een fris gemengd slaatje en de geroosterde pijnboompitjes apart in een potje.