**Lamsschouder met sinaasappel en saffraan**

lamsschouder
sinaasappelen
saffraan
uien
wortelen
courgette
knoflook
puntpaprika’s
kekererwten

vloeiende bloem
verse tomaten
tomatenconcentraat
ras-el-hanout
peper en zout
komijnpoeder
oregano
koriander
peterselie
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
olijfolie

Snijd de uien in halve maantjes en plet de knoflookteentjes.
Ze hoeven niet eerst gebakken te worden. Snijd de ongeschilde courgettes in blokjes, de wortelen op schijfjes en de puntpaprika’s in repen. Pers het sap uit een tweetal sinaasappelen. Doe dit alles in de tajine, samen met een blik uitgelekte kekererwten en een halve liter [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)**.**

Bestuif de stukken lamsschouder met vloeiende bloem, kruid met peper en zout en bak ze rondom bruin in een hete pan met olijfolie. Leg het vlees in de tajine.

Breng de kruiding aan: neem een eetlepel ras-el-hanout en twee potjes saffraanpoeder als basis. Dan kan je, naar eigen smaak, extra accenten geven met komijnpoeder, korianderpoeder, oregano, peper en zout.

Voeg nog een paar eetlepels tomatenconcentraat toe en meng de inhoud van de tajine goed. Het vlees hoeft niet volledig ondergedompeld te zijn. Gebruik je een elektrisch apparaat zoals op foto, zet het dan op maximum en laat 3 uur staan.

Vertrouw op je eigen ervaring voor de gaartijd en temperatuur in een klassieke oven. Ik heb er dus geen ervaring mee, maar zou gokken op 2 uur op 185°C.

Schil nog een sinaasappel, haal het witte vlies eraf en verdeel in partjes. Haal het vel van een tomaat, maak ze leeg en snijd het vruchtvlees in reepjes. Pluk wat verse korianderblaadjes en peterselie.

Voeg de sinaasappel en tomaat een kwartiertje voor het einde van de kooktijd toe en de koriander en peterselie net voor het opdienen.