

## Tunesische lams Tagine

### Ingrediënten:

500 gram Lamsgehakt  
2 TL zwarte peper  
1 TL zout  
2 TL geelwortel  
4 Juslepels gepelde, gemixte tomaten met sap (1/2 blik)  
1 TL paprika pikant  
1 TL paprika zoet  
3 Teentjes knoflook  
1 Bosje peterselie, fijn gesneden  
2 EL sjalotjes, fijngesneden  
6 eieren  
100 gram geraspte oude kaas

Verwarm de oven voor op 180 C

Meng in de keukenmachine	lamsgehakt peper zout geelwortel paprika pikant paprika zoet knoflook peterselie sjalotjes
--------------------------	--

Bak alles aan in olijfolie, ca. 10 minuten

Voeg de gepelde tomaten toe, laat nog 5 minuten smoren.

Laat het mengsel afkoelen

Meng de losgeslagen eieren en de geraspte kaas door het mengsel

Giet het in een ingevette ovenschaal (van ca. 26cm diameter).

Bak het af in 35 à 40 minuten