

MAROKKAANSE VISTAJINE

— 4 PERSONEN

- 2 tomaten
- 2 aardappelen
- 1 wortel
- 1 paprika
- 100 gr erwten
- 2 citroenschijfjes
- 500 gr kabeljauwfilet
- 10 scampi
- 3 teentjes look
- 2 laurierbladen
- 25 gr koriander
- 3 gr kurkuma
- 5 gr komijnpoeder
- 5 gr dragon
- 6 gr paprikapoeder
- 60 ml olijfolie
- zout en zwarte peper
- eventueel chilipeper

MAROKKAANSE VISTAJINE



— YOUSSEF HAJAM

“Koken is naast kunst mijn grote passie. Creativiteit is voor mij de combinatie van kunst en koken. Voor beiden laat ik me inspireren door de typische mediterrane kleuren en kruiden.

In mijn schilderijen is het pigment uit Marokko, waar ik geboren en getogen ben, heel zichtbaar. En ook in mijn gerechten proef je de smaak van Marokkaanse kruiden.”

YOUSSEF HAJAM MAAKT EEN HEERLIJKE MAROKKAANSE VISTAJINE MET INGREDIËNTEN DIE HIJ VROEGER IN DE STAD TANGER, SAMEN MET ZIJN VADER, UIT DE ZEE VISTE.

Schil eerst de wortelen en aardappelen. Snijd de tomaten, wortels en aardappelen in schijfjes. Leg ze in de tajine. Voeg er de erwten aan toe en plaats vervolgens de kabeljauw er bovenop.

Daarna meng je de olijfolie, kurkuma, zwarte peper, zout, geperste look, fijngesneden koriander, paprikapoeder en eventueel wat citroensap. Giet dit kruidenmengsel over de vis en groenten.

Leg de citroenschijfjes bovenop het geheel en voeg eventueel chilipeper toe.

Laat de tajine een half uur koken met het deksel erop. Voeg tot slot de scampi toe en laat nog een aantal minuutjes verder koken.

Besaha!

