Elvea, een feest uit Italië

Tajine van lamsgehaktballetjes met bulgur

Ingredienten voor 4 Personen

3 eetlepels	olijfolie
500 g	lamsgehaktballetjes
2	rode paprika's
690 g	ELVEA Passata Natuur
1 eetlepel	harissa
1 bos	koriander
1 pakje	bulgur
	peper
	zout

Bereiding

- Verhit de olijfolie in een tajine of stoofpan. Bak de gehaktballetjes rondom bruin. Schep ze uit de pan. Bak in het bakvet de paprika 4 min zachtjes.
- Schep de harissa door de paprika en bak 1 min zachtjes mee. Leg de gehaktballetjes tussen de paprika en schenk de passata erbij. Breng tegen de kook.
- Draai het vuur laag en stoof de gehaktballetjes afgedekt in 20 min gaar.
- Hak de koriander fijn. Neem de tajine van het vuur. Roer de koriander erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- Dien op met bulgur.