



*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.

