

Kefta mkaouara

Het was ramadan toen ik in een fantastische riad in het Marokkaanse Fez logeerde, en er waren bovendien maar twee gasten, dus de keuken draaide niet op volle toeren. De eerste dag serveerde de jonge kokkin Fatima ons een eenvoudige tajine met rundergehaktballetjes en een tomatensaus waarin een ei gepocheerd was. Ik vond het gerecht zo lekker dat ik het de volgende twee dagen opnieuw vroeg. Toen ik naar het recept polste, keek ze me verbaasd aan. Er was helemaal geen recept, lachte ze. Je maakt balletjes en een saus en je voegt wat kruiden en een ei toe. Gelukkig vond ik later een gedetailleerdere omschrijving in het kookboek *Mediterranean Escapes* van Rick Stein. Het is niet erg ingewikkeld, daarin had Fatima gelijk, maar het pure plezier van zo'n in tomaten gepocheerd ei onder het deksel van een tajine maakt het voor mij feestelijk. Dit is – in een non-pikante versie – trouwens altijd een succes bij bezoekende kinderen en tieners. Ik maak het voor mezelf graag pikant, maar daar ben je natuurlijk helemaal vrij in.



1 kakelvers ei (heel
belangrijk, omdat
het eiwit dan nog vrij
stevig is)
120 g runder- of
lamsgehakt
1 eetlepel fijngehakte
peterselie
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel chilipoeder
klein blik gepelde
tomaten (of een portie
tomatensaus, zie
p. 174)
1 teentje look
1 sjalot
handvol verse koriander
olijfolie
peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°.

Maak eerst de balletjes. Meng het gehakt met de peterselie, de helft van het komijn- en chilipoeder, 1 theelepel zout en versgemalen peper. Maak je handen een beetje nat en draai 4 gehaktballetjes van 3 à 4 cm.

Verwarm olijfolie in een pan (of tajine) en bak de balletjes langs alle kanten aan. Haal ze daarna uit de pan.

Gebruik je de tomatensaus uit je diepvries van p. 174? Warm die op en voeg de andere helft van het komijn- en chilipoeder en de look toe.

Gebruik je geen tomatensaus? Snipper de sjalot fijn en fruit hem 10 minuten in wat olijfolie in de pan. Doe er daarna de tomaten, het komijn- en chilipoeder en de geplette look bij. Laat 15-20 minuten pruttelen tot de saus een beetje, maar niet te veel, ingekookt is.

Heb je een tajine gebruikt? Voeg de balletjes er dan weer bij. Heb je een pan gebruikt? Doe dan de saus en de gehaktballetjes in een tajine of ovenvaste schaal waarvoor je een deksel hebt. Maak een putje in het midden van de saus en breek het ei daarin. Zet het deksel van de tajine of ovenschotel erop en bak 15 minuten in de oven.

Heb je de eierdooier graag nog een beetje lopend? Scheid dan het eiwit van de eierdooier, doe eerst het eiwit in de saus en 7 minuten later pas de eierdooier.

Is het ei naar je zin gekookt? Serveer het dan met veel koriander erover en een vers stuk plat- of stokbrood.