**Tajine van kalf met abrikozen en lavendel**

kalfsstoofvlees
kalfsfond
rode balsamico
verse abrikozen
vloeibare honing
rode uien
wortelen
knoflook
tomaten
passata

saffraanpoeder
gemberpoeder
tijm
rozemarijn
lavendel
salie
laurier
kekererwten
peterselie
olijfolie
peper en zout

**Voorbereiding.** Schil en snijd een paar rode uien in halvemaantjes. Snijd een halve bol gepelde knoflookteentjes op flinterdunne schijfjes. Schil een paar san marzano tomaten en snijd ze in de lengte op schijven. Snijd een paar wortelen in lange repen. Halveer en haal de pit uit een handvol abrikozen. Maak een kruidentuiltje van takjes tijm, rozemarijn, salie, laurier en lavendelbloempjes.

Droog de stukken kalfsstoofvlees met keukenpapier. Bestuif ze met vloeiende bloem. Kruid met peper en zout. Bak ze rondom bruin in een hete pan met een paar scheutjes olijfolie. Besprenkel met een flinke scheut balsamico-azijn. Roer om en schep het vlees daarna in de tajine.

**Voeg toe:** ui, knoflook, wortelreepjes, een halve liter kalfsfond, een klein flesje passata, een flinke scheut vloeibare honing en een bokaaltje voorgekookte kekererwten.

Kruid met gedroogde lavendel, een eenheid saffraanpoeder, een eetlepel kurkuma, evenveel komijnpoeder en een koffielepel gemberpoeder, peper en zout.

Sluit de tajine en zet de timer op 2 uur. Voeg dan de gesneden tomaten en abrikozen toe. Zet de timer op 30 minuten. Controleer dan of het vlees zacht en gaar is.

**Op het bord.** Schep een flinke portie uit de tajine op voorverwarmde borden. Werk af met plukjes peterselie en lavendelbloempjes. Serveer met couscousgraan.