



Youssef Hajam — “Koken is, naast kunst, mijn tweede 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.”



HOOFDGERECHT

MAROKKAANSE VISTAJINE

Youssef Hajam maakt een heerlijke Marokkaanse vistajine met ingrediënten die hij vroeger in Tanger, samen met zijn vader, uit de zee viste.

MAROKKAANSE VISTAJINE

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

Snij de tomaten, wortels en aardappelen in ronde 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 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 koken.

Besaha!