

# Tajine aux saucisses au curry Greenway



## Ingrédients

- 300 g de matière grasse
- 3,5 kg de légumes oubliés en mélange Ardo
- 1,5 kg de haricots
- 0,8 l d'eau
- 100 g de bouillon de légumes
- 2 kg de cubes de tomate
- 400 g d'abricots séchés
- 120 g d'épices Medina Verstegen
- 80 g de coriandre ou de menthe fraîche
- 20 saucisses au curry veggie Greenway

## Méthode

1. Faire fondre les oignons dans la matière grasse, ajouter les légumes émincés ainsi que l'eau et le bouillon de légumes, et faire cuire les légumes al dente.
2. Ajouter les cubes de tomates, les abricots, les épices Medina et la menthe ou la coriandre fraîche, et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 15 min.
3. Cuire les saucisses Greenway dans le four à chaleur tournante ou sur une plaque et les ajouter au tajine.

4. Servir accompagné de couscous..

### **Variation**

Astuce : - On peut également réaliser le tajine avec des morceaux de “poulet” veggie Greenway ou des boulettes Greenway. - Mélange de couscous Pietercil

**Cette recette est de  
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)