



Tajine van aubergine met courgette en gegrild vlees

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1 aubergine
- 👉 1 courgette
- 👉 2 el traditionele olijfolie
- 👉 1 teen knoflook
- 👉 1 grote ui
- 👉 ½ tl korianderpoeder
- 👉 ½ tl komijn (djinten)
- 👉 ½ tl zout
- 👉 400 g tomatenblokjes
- 👉 200 g kikkererwten in blik
- 👉 2 scharrelkip braadworsten
- 👉 4 lamskoteletten

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de aubergine in de lengte in vieren en snijd deze delen in vier stukken.
2. Snijd de courgette in de lengte in vieren en snijd deze delen doormidden.
3. Verhit op hoog vuur de olie in de braadpan of op matig vuur in de tajine en bak hierin de aubergine tot die bruin kleurt.
4. Snijd de knoflook fijn en de ui in grove stukken.
5. Schep de courgette, uien en knoflook bij de aubergine in de tajine.
6. Schep, als de ui bruin kleurt, de koriander, komijn, het zout en de tomatenblokjes erbij.
7. Breng het geheel aan de kook.
8. Giet de kikkererwten af, roer ze door het stoofpotje en laat het geheel 30 minuten op laag vuur zachtjes doorkoken.
9. Kwast de worstjes en de lamskoteletjes in met olie en bestrooi de koteletjes met peper en zout.
10. Verhit een grillpan en gril de lamskoteletjes en de worstjes in 2-3 minuten aan elke zijde bruin.

TIP: Geen pan die groot genoeg is om de lamskoteletjes en de worstjes tegelijk te grillen? Gril de worstjes eerst en houd ze op 70 °C warm in de oven.

BRON: ah.nl

