



## Tajine van aardappel met wortel en seitan

### 2 PERSONEN

⌚ 140 minuten

#### Dit heb je nodig:

- 🍷 260 g wortelen
- 🍷 400 g aardappelen
- 🍷 1½ teentje knoflook
- 🍷 100 g seitan
- 🍷 100 g kikkererwten (gekookt)
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 65 g groene olijven (ontpit)
- 🍷 1 el agavesiroop
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 8 g koriander
- 🍷 1 cm gember
- 🍷 10 g geschaafde amandelen
- 🍷 10 g gepelde pistachenoten
- 🍷 ½ el komijn
- 🍷 50 ml water
- 🍷 zout naar smaak

**Materiaal:** tajine of braadpan met goed sluitende deksel

#### Zo maak je het:

1. Hak de knoflook en gember fijn.
2. Snijd de uien en wortels in dunne plakjes.
3. Voeg deze ingrediënten toe aan een braadpan met de komijn, zout en 3 el olijfolie.
4. Roer door elkaar, dek af en laat 5 minuten op middelhoog vuur koken.
5. Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in stukjes.
6. Doe ⅔ van de aardappelen in een tajine.
7. Voeg het mengsel uit de braadpan, de fijngehakte seitan, de uitgelekte kikkererwten, de rest van de aardappelen en de olijven toe.
8. Giet het citroensap, 1 el olijfolie, water, agavesiroop en een snufje zout erover.
9. Sluit de tajineschotel en plaats gedurende 1 uur in de oven op 180°C.
10. Op het einde van deze tijd meng je de ingrediënten en zet je de schotel terug in de oven voor nog eens 1 uur.
11. Bestrooi voor het opdienen met gehakte verse koriander, amandelschilfers en gepelde pistachenoten.
12. Serveer direct.

**TIP:** Lekker met Libanees platbrood.

**BRON:** [nl.petitchef.com](https://nl.petitchef.com)

