



Tajine van aubergine met bleekselderij en tomaten

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 ui
- 🍷 2 stengels bleekselderij
- 🍷 2 aubergines
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍷 1 tl paprikapoeder
- 🍷 1 tl gemalen koriander (ketoembar)
- 🍷 ½ tl gemalen komijn (djinten)
- 🍷 ¼ groentebouillonblokje
- 🍷 200 g tomatenblokjes
- 🍷 1 el rode wijnazijn

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de ui in parten en de bleekselderij in schuine stukjes van 2 cm.
2. Snijd de aubergines in blokjes en snijd de knoflook grof.
3. Verhit de olie in de tajine.
4. Bak de ui, knoflook en bleekselderij al omscheppend 2 minuten.
5. Schep de aubergine, paprikapoeder, koriander en komijn erdoor en verkruimel het bouillontablet erboven.
6. Voeg de tomatenblokjes en azijn toe.
7. Laat op laag vuur met de deksel op de tajine 30 minuten stoven.
8. Roer af en toe.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

TIP: Lekker met gescheurd Libanees platbrood.

BRON: ah.nl

