



Tajine van aubergine met courgette en couscous



2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 ½ courgette
- 🍷 1 aubergines
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 175 g tomaten
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 3 el rijstolie
- 🍷 175 ml Al'Faz abrikozen en koriander tajinesaus
- 🍷 150 g couscous
- 🍷 175 ml hete groentebouillon van tablet
- 🍷 1 tl gemalen komijn

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de courgette in de lengte in vieren en daarna in stukken van 2 cm.
2. Snijd de aubergines in blokjes en de uien en tomaten in parten.
3. Snijd de knoflook fijn. Verhit ½ olie in een stoofpan en bak de aubergine 5 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de rest van de groenten en de knoflook toe en bak 3 minuten.
5. Voeg de saus toe en draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat 20 minuten stoven.
6. Roer af en toe.
7. Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout.
8. Doe ondertussen de couscous in een ruime schaal.
9. Schenk de groentebouillon erover, dek af en laat 10 minuten staan.
10. Roer de couscous los met een vork en meng de rest van de olie en de komijn erdoor.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Serveer de groentetajine met de couscous.

TIP: Lekker met een gekookt eitje.

BRON: ah.nl