



Tajine van courgette met kikkererwten en abrikozen

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1 el olijfolie
- 👉 ½ ui (in ringen)
- 👉 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 👉 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 👉 1 tl kurkuma
- 👉 ¼ tl kaneelpoeder
- 👉 ¼ tl chilipoeder
- 👉 1 wortel (in blokjes)
- 👉 1 courgette (in halve plakjes)
- 👉 ½ blik gepelde tomaat (400 g)
- 👉 200 g kikkererwten (afgespoeld, uitgelekt)
- 👉 ½ citroen (rasp en sap)
- 👉 65 g gedroogde abrikozen (gehalveerd)
- 👉 1 el honing
- 👉 175 ml groentebouillon
- 👉 1 el platte peterselie (gehakt)

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui 2-3 minuten.
2. Voeg de knoflook en alle specerijen toe en bak 2 minuten mee.
3. Schep de wortel en courgette erdoor en bak 2-3 minuten.
4. Roer de tomaten met sap, kikkererwten, citroenrasp, -sap, abrikozen, honing en bouillon erdoor en stoof zachtjes 20-25 minuten.
5. Bestrooi voor het serveren met de peterselie.

TIP: Lekker met couscous of pitabrood.

BRON: boodschappen.nl

