



Tajine van kikkererwten met tomaten en pompoen

2 PERSONEN

⌚ 40 + 90 minuten + 8-12 uur

Dit heb je nodig:

- 🍷 100 g gedroogde kikkererwten 1 nacht geweekt, uitgelekt
- 🍷 1½ el extra vergine olijfolie
- 🍷 ½ witte ui, kleingesneden
- 🍷 25 g gepekeld citroenschil, fijngesneden
- 🍷 1 el harissa
- 🍷 500 ml groentebouillon
- 🍷 2 pomodoro tomaten, fijngesneden
- 🍷 ½ rode chilipeper, zonder zaadjes
- 🍷 ½ plukje saffraandraadjes
- 🍷 ½ el ras el hanout
- 🍷 300 g pompoen geschild, in parten van 6 cm dik

voor het kokosmengsel

- 🍷 20 g pompoenpitten geroosterd, licht gekneusd
- 🍷 4 g koriander blaadjes geplukt
- 🍷 4 g bladpeterselie blaadjes geplukt
- 🍷 ½ limoen, sap
- 🍷 25 g kokos, geraspt

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

Voorbereiden

1. Doe de kikkererwten in een steelpan en overgiet ze ruim met koud water.
2. Breng aan de kook op hoog vuur.
3. Draai het vuur laag en kook ze 45 minuten of tot ze gaar zijn.
4. Giet af.

Bereiden

5. Verhit de olie in een braadpan op matig vuur.
6. Schep hierin de ui 5 minuten om.
7. Voeg de citroenschil, harissa, bouillon, tomaten, chilipeper, saffraan en ras el hanout toe en breng aan de kook.
8. Voeg de pompoen en kikkererwten toe.
9. Stoof 35-40 minuten op matig tot laag vuur tot de kikkererwten en pompoen gaar zijn en de saus is ingekookt.
10. Meng in een kleine kom alle ingrediënten voor het kokosmengsel en voeg wat zout en peper toe.
11. Serveer bij de tajine.

BRON: deliciousmagazine.nl

