



Tajine van paprika met courgette en aubergine

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 3 el olijfolie
- 👉 2 rode uien (in partjes)
- 👉 2 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 👉 1 rode puntpaprika (in reepjes, zonder zaadjes)
- 👉 1 courgette (ca. 2 cm, in halve plakjes)
- 👉 1 aubergine (in blokjes)
- 👉 1 tl paprikapoeder
- 👉 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 👉 1 groentebouillonblokje (verkruimeld)
- 👉 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 👉 200 g couscous

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
2. Voeg de paprika toe en bak deze 2 minuten mee.
3. Schep de courgette, aubergine, paprikapoeder, korianderpoeder en het bouillonblokje erdoor en bak 3-4 minuten.
4. Voeg de tomatenblokjes met sap, zout en peper toe en stoof zachtjes circa 25 minuten.
5. Bereid intussen de couscous en serveer bij het stoofgerecht.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

