



Tajine van pompoen met kikkererwten en ras el hanout

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 ½ verse pompoen
- 🍷 ¾ rode ui
- 🍷 ½ teen knoflook
- 🍷 15 g ongezouten roomboter
- 🍷 ½ l ras el hanout specerijenmelange
- 🍷 1½ el rozijnen
- 🍷 125 ml water
- 🍷 175 g kikkererwten in pot
- 🍷 125 g couscous
- 🍷 ½ el sesamzaad
- 🍷 4 g verse koriander

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Halveer de pompoen en snijd in parten.
2. Verwijder de zaden en draderige binnenkant.
3. Snijd de ui in ringen en de knoflook fijn.
4. Verhit $\frac{2}{3}$ van de boter in de tajine en fruit de ui en knoflook 3 minuten.
5. Voeg de pompoen, ras el hanout en rozijnen toe en bak 3 minuten mee.
6. Voeg het water toe en breng aan de kook.
7. Laat ca. 20 minuten op middelhoog vuur met de deksel op de pan stoven.
8. Schep regelmatig om.
9. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg ze na 10 minuten toe.
10. Bereid ondertussen de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
11. Roer los met een vork en schep de rest van de boter erdoor.
12. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster het sesamzaad in 3 minuten goudbruin.
13. Laat afkoelen op een bord.
14. Snijd de blaadjes koriander fijn.
15. Breng de pompoentajine op smaak met peper en eventueel zout.
16. Schep op een schaal en bestrooi met het sesamzaad en de koriander.
17. Serveer met de couscous.

TIP: Dit hele gerecht kun je maken met bio producten.

BRON: ah.nl

