



Tajine van tomaat met paprika en kikkererwten

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten + 8½ - 12 uur

Dit heb je nodig:

- 🍷 250 g bio gedroogde kikkererwten
- 🍷 1 aubergines
- 🍷 ½ zak paprikamix
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 1 el milde olijfolie
- 🍷 ½ el ras el hanout
- 🍷 ½ el harissa
- 🍷 40 g rozijnen
- 🍷 200 g tomatenblokjes, in blik
- 🍷 100 ml water
- 🍷 8 g verse koriander
- 🍷 2 el dadelstroop

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

Vorbereiding

1. Week de kikkererwten 8-12 uur in 3 liter koud water.
2. Giet af in een vergiet en spoel af onder koud stromend water.

Bereiding

3. Breng met ruim koud water aan de kook en laat met de deksel op de pan 45 min. op laag vuur koken.
4. Snijd ondertussen de aubergines in blokjes van 1 cm, de paprika's in reepjes en de knoflook fijn.
5. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak de aubergine en paprika 5 min. op middelhoog vuur.
6. Voeg de knoflook en ras el hanout toe, zet het vuur laag en laat 5 min. garen.
7. Giet de kikkererwten af.
8. Voeg samen met de harissa, rozijnen, tomaten en het water toe aan het auberginemengsel en breng aan de kook.
9. Laat met de deksel op de pan 10 min. op laag vuur stoven.
10. Hak ondertussen de koriander grof.
11. Bestrooi de tajine met de koriander en besprenkel met de dadelstroop.

BRON: ah.nl

