Tajine van kikkererwten



Ingrediënten

- 5 kg kikkererwten, gekookt
- 1 kg courgette, in blokjes (Ardo) of courgetti
- 1 kg paprika, gegrild (Ardo)
- 500 gr snijbonen (Ardo)
- 500 ml gehakte tomaat
- 250 gr zongedroogde tomaat
- 1 kg erwtjes, diepvries
- 1 blik van 1 l olijven
- 2 stuks citroenen, gekonfijt
- Verstegen Lahtor Authentic Origin
- Verstegen Chermoula Authentic Origin
- 2 l groentebouillon

Methode

1. Snij de boontjes en de gekonfijte citroen.
2. Voeg alle ingrediënten toe en kruid met de Lahtor en de Chermoula. (deze bevatten geen toegevoegd zout)
3. Laat 15 minuten sudderen.

4. Breng indien gewenst verder op smaak met de Lahtor en/of Chermoula.
5. Voor een extra rijke smaak kan je saffraandraadjes toevoegen en Deens gerookt pyramidezout.
6. Afwerken met pijlajuin en koriander (voor de liefhebbers)

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be