Tajine met kikkererwten

Wat heb je nodig

1 blik kikkererwten (400 gram)
1 aubergine
½ rode paprika
½ groene paprika
½ gele paprika
1 teentje knoflook
1 blik tomatenblokjes
75 gram rozijnen
2 eetlepels dadelstroop
100 ml water
1 theelepel ras el hanout
1 theelepel harissa
1 eetlepel olie

Was de rozijnen.
Laat de rozijnen uitlekken in een zeef.
Doe de kikkererwten in een zeef en laat ze uitlekken.
Je kunt ook gedroogde kikkererwten nemen en zelf koken.

Haal de zaden uit de halve paprika's.
Was de paprika's en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de paprika's in reepjes.

Was de aubergine en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de aubergine in blokjes.
Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.

Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de aubergine en de paprika in de wok.

Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de knoflook en ras el hanout erbij.
Meng het door elkaar.
Laat het 5 minuten garen.

Doe de kikkererwten, rozijnen en harissa in de wok.
Doe de tomatenblokjes en het water er ook bij.
Meng alles door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe het deksel op de pan en laat het 10 minuten zachtjes stoven.
Zet de kookplaat uit en schep de tajine in een schaal.
Besprenkel met de dadelstroop.
Lekker met (Naan)brood.