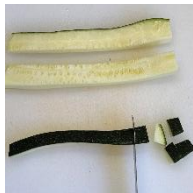


Arabische Tajine

Wat heb je nodig

1 courgette
2 wortels
1 rode paprika
1 aubergine
1 ui
2 teentjes knoflook
100 gram gedroogde abrikozen
400 gram kikkererwten (blik)

500 ml groentebouillon
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel kaneelpoeder
1 snufje peper
peterselie (garnering)



Schil de wortels en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de wortels in dunne plakjes.

Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de courgette in blokjes.

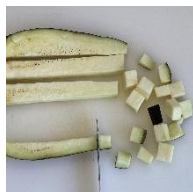


Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.

Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de paprika in kleine stukjes.

Snijd de gedroogde abrikozen in kleine stukjes.



Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Was de aubergine en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de aubergine in blokjes.



Doe de kikkererwten in een zeef, spoel ze af en laat ze uitlekken.

Doe de olie in de braadpan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 3 minuten.



Pers de knoflook er bovenuit en bak nog 1 minuut.

Doe de wortels, courgette, paprika en aubergine erbij.

Roer alles goed dor elkaar.

Bak het al omscheppend 10 minuten.



Doe de kikkererwten en de gedroogde abrikozen erbij.

Doe de komijnpoeder en het paprikapoeder erbij.

Doe de kaneel en de peper er ook bij.

Roer het goed door elkaar, zodat de kruiden goed verdeeld zijn.



Schenk de bouillon erbij en breng het al roerend aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe het deksel op de pan.

Laat het 30 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.