

Pittige groenteschotel met pompoen en kikkererwten

Verhit de olie in een grote braadpan.
Fruit de ui en knoflook 2 minuten. Voeg komijn,
chilipoeder en piment toe en roerbak dit 1 minuut
mee. Voeg tomaat en bouillon toe. Breng het
mengsel aan de kook, zet het vuur laag en laat de
groente afgedekt een uur sudderen onder af en
toe roeren. Voeg de pompoen, erwten, bonen,
tomatenpuree en oregano toe. Meng goed en laat
alles nog 15 min. pruttelen.
Verwijder het deksel en laat het gerecht nog 10
min. inkoken.

4 personen:

325 gr kikkererwten, uit blik
2 el olie
1 grote ui, gehakt
1 teentje knoflook, geperst
3 tl gemalen komijn
1/2 tl chilipoeder
1/2 tl piment
425 gr gepelde tomaten,
uit blik
4 dl groentebouillon
500 gr pompoen, in blokjes
150 gr sperziebonen
2 el tomatenpuree
1 tl gedroogde oregano

Lekker met couscous of rijst.

wijnadvies: *Domaine Guy-Moulinier La Tradition*

