Marokkaanse groentetajine

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 rode uien
2 courgetten
1 rode paprika
1 gele paprika
4 teentjes knoflook
4 centimeters gember
olijfolie
1 theelepel komijnpoeder
1⁄2 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel ras el hanout
1 eetlepel tomatenpuree (of tomatentapenade)
150 ml groentebouillon
1 blik kikkererwten
100 gram gedroogde abrikozen
200 gram couscous
20 gram amandelschilfers
1 handvol muntblaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Pel de rode uien en snij ze in partjes. Snij de courgettes in dikke, schuine plakken en de paprika's in brede repen.**

2. **Pel de knoflook en schil de gember en snij ze in dunne plakjes. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe pan en voeg de look, de gember, het komijn- en kaneelpoeder en de ras el hanout toe. Roerbak 1 minuut. Doe de tomatentapenade of -puree in de pan en roerbak nog eens 1 minuut.**

3. **Doe alle groenten in de pan. Voeg de groentebouillon en de kikkererwten met het vocht toe. Snij de abrikozen in grove stukjes, roer ze erdoor en breng op smaak met peper en zout. Breng op een zacht vuur aan de kook, doe een deksel op de pan en laat de tajine 45 minuten zachtjes pruttelen. Roer af en toe door.**

4. **Bereid ondertussen de couscous zoals vermeld op de verpakking. Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan goudbruin.**

5. **Werk de tajine af met de amandelschilfers en de munt en serveer met de couscous.**