

Butternut tagine



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1kg Butternut Ardo
500g Kekererwten Ardo
200g Ajuinblokjes Ardo
10g Lookblokjes Ardo
5dl groentebouillon
150g rozijnen
1/4 gepekeldde citroen
0.5dl olijfolie
raz el hanout
Lahtor kruidenmix
peper en zout

Bereidingswijze

1. Stoof de ajuin en look aan in de olijfolie.
2. Voeg de butternut en de bouillon toe. Breng op smaak met peper, zout en raz en hanout.
3. Snij de gepekeldde citroen in kleine stukjes en voeg deze samen met de rozijnen toe.
4. Laat rustig sudderen. Voeg de kekererwten halfweg de gaartijd toe.
5. Werk af met de Lahtor kruidenmix.

Allergenen

Celery

Sesame



We preserve nature's gifts