

MAROKKAANSE STOOFPOT MET RAAPJES WORTEL EN PAPRIKA:

- 1 ui, fijngesnipperd
- 4 wortels, in blokjes
- 3 raapjes, in blokjes
- 3 paprika's, in grote stukken
- 3 tenen look, fijngesneden
- 2 el tomatenpasta
- 1 koffielepel komijn
- 1 koffielepel korianderpoeder
- 0.5 koffielepel curcuma
- 0.5 koffielepel kaneel
- 0.5 koffielepel chili
- 1.5 koffielepel zout (of wat bouillon)
- 0.5 koffielepel zwarte peper
- 1 bokaaltje kikkererwten

Giet bokaaltje kikkererwten af en spoel de kikkererwten (ik houd het vocht bij voor een lekkere looksaus)

Stoof de ui, en voeg als die glazig is, de look toe. Bak de look even mee. Voeg de kruiden toe en roer onder de ui. Voeg de groenten toe en water (de groenten net niet helemaal onder). Meng tomatenpasta en zout of bouillon onder de saus.

Deksel op de pot en rustig laten stoven tot alles gaar is. Op het einde roer je de kikkererwten onder de stoofpot. Groene olijven of abrikozen kunnen ook.

Je kan ook de kruidenmengeling Ras el hanout gebruiken.