Hoofdgerechten / India

# Stoofpot met kikkererwten en aubergine · India

Een stevige, plantaardig opgebouwde stoofpot met aubergine en bonen of linzen, met smaken uit India.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 3 g gemalen koriander zaad
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g aubergine
- ☐ 3 g gemalen komijn
- ☐ 2 g gemalen kurkuma

## Zo maak je het.

**01** Maak de aubergine schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de aubergine toe en bak enkele minuten mee.

**03** Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 15 minuten zacht koken.

**04** Spoel de peulvruchten en schep ze door de stoofpot. Verwarm vijf minuten, tot alles goed heet is.

**05** Voeg gemalen komijn, gemalen koriander zaad, gemalen kurkuma toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-in-02-04-b511a62