

## Ingrediënten voor 4 personen

2 uien, 3 stengels bleekselderij, 3 kleine aubergines, 2 teentjes knoflook, 3 el olijfolie, 2 tl paprikapoeder, 2 tl gemalen koriander(ketoembar), 1 tl gemalen komijn(djinten), 1/2 groentebouillontablet, 1 blik tomatenblokjes(400gram), 2 el rode-wijnazijn, zout, peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tajine met aubergine

Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 personen

### Vorbereiding

Uien pellen en in parten snijden. Bleekselderij schuin in stukjes van ca. 2 cm snijden. Aubergines schoonmaken en in blokjes snijden. Knoflook pellen en grof hakken.

### Bereidingswijze

In grote braadpan, tajine of wok olie verhitten. Ui, knoflook en bleekselderij al omscheppend ca. 2 min. bakken. Aubergine, paprikapoeder, koriander en komijn erdoor scheppen. Bouillontablet erboven verkruiden. Tomatenblokjes toevoegen en azijn in pan schenken. Gerecht met deksel op de pan ca. 45 minuten op laag vuur stoven. Af en toe roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

### Serveertips

Lekker met (marokkaanse) couscous en blokjes feta.