

### Ingrediënten

500 g pompoen of courgette 200 g winterwortel 1 rode paprika 1 aubergine 4 tomaten 2 uien 2 tenen knoflook 1 rode peper 3 eetlepels olijfolie 1 dl kruidenbouillon 100 g rozijnen 1 theelepel kaneel 1 theelepel gemberpoeder 1 theelepel zout versgemalen zwarte peper 1 blik uitgelekte kikkererwten (400 g)

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

## Marokkaanse groentestoofpot

Lekkere vegetarische stoofpot met veel groenten.

### Hulpmiddelen

Braadpan

### Vorbereiding

Deze geurige stoofpot eet je met Marokkaans brood of ciabatta. Maak 500 g pompoen of courgette, 200 g winterwortel, 1 rode paprika, 1 aubergine en 4 tomaten schoon en snijd ze in stukken. Pel 2 uien en snijd ze in partjes en snipper 2 tenen knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit 1 rode peper en hak de peper fijn.

### Bereidingswijze

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een Braadpan en fruit de ui, knoflook en rode peper heel zachtjes aan. Schep de overige groenten erdoor en voeg 1 dl kruidenbouillon, 100 g rozijnen, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel gemberpoeder, 1 theelepel zout en veel versgemalen zwarte peper erdoor en stoof de groenten afgedekt in ca. 30 minuten zachtjes gaar. Schep er 1 blik uitgelekte kikkererwten (400 g) door en warm alles nog eens goed door. Serveer het brood erbij.

