

Groentetajine met roti en gegrilde geitenkaas



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Vegetarisch

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rode ui
olijfolie
karwijzaadjes
komijnzaadjes
gemberpoeder
kardemompoeder
kaneelpoeder
korianderpoeder
flespompoe
aubergine
knoflook
rode peper
tomaten
verse dadels
zout
platte peterselie

roti (diepvries - toko)

gerijpte geitenkaas
vloeibare honing
pijnboompitten

Bereiding

Rode ui grof snijden.

Pompoe en aubergine in gelijkmatige blokjes snijden.

Tomaten in niet te kleine stukken snijden.

Tajine verhitten met olijfolie en hierin de ui met de specerijen aanfruiten.

Aubergine toevoegen en goed doorroeren zodat die de specerijenolie in zich opneemt.

pompoe en tomaten er bij doen en eventueel een klein beetje water.

Onder deksel zachtjes laten sudderen gedurende 30 minuten.

Knoflook en rode peper versnipperen.

Dadels ontpitten en in twee of in vier snijden.

Knoflook, rode peper en dadels door de bereiding roeren en nog eens 20 minuten onder deksel zachtjes

laten sudderen.

Peterselie fijnhakken en op het laatste door de tajinebereiding roeren.

Op smaak brengen.

Oven verwarmen op 180 graden.

Leg de ontdooide roti's tussen twee lagen bakpapier op een oven plaat.

Snijd de geitenkaas in plakjes van 2,5 cm, leg op een bakplaat met bakpapier of in een geoliede ovenschaal en doe er enkele druppels vloeibare honing op en enkele pijnboompitten.

Doe de roti en de geitenkaas in de oven tot de geitenkaas wat zacht is geworden en een mooi kleurtje heeft gekregen en de roti goed verwarmd is.