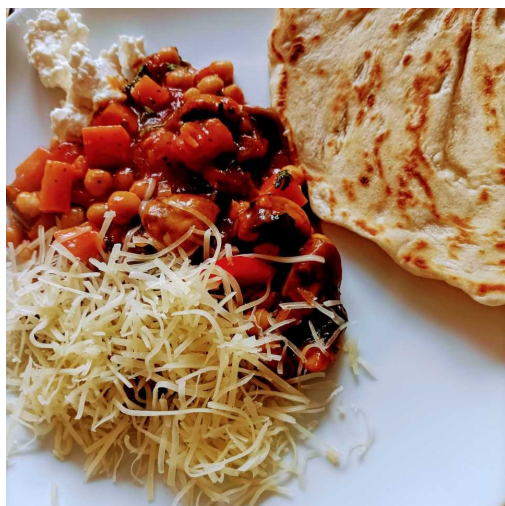


# Groentestoof met kikkererwten, kaas en flatbread



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Vegetarisch

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Rode ui  
rode paprika  
wortel  
aubergine  
champignons  
olijfolie  
knoflook  
laurier  
Italiaanse kruiden  
zout en peper  
tomato frito  
bouillon  
witte wijn  
kikkererwten uitgelekt

Ricotta  
geraspte pittige kaas  
flatbread

## Bereiding

Aubergine in blokjes snijden, in een vergiet doen en ruim bestrooien met grof gemalen zeezout. Laat een kwartiertje staan en spoel het zout weg met water. Goed laten uitlekken.

Dit doen we om te vermijden dat de aubergine te veel olie gaat absorberen tijdens het bakken.

Ui, wortel en paprika in kleine blokjes snijden, champignons in vier snijden.

Alle groenten zachtjes bakken in olijfolie.

Knoflook versnipperen, bij de groenten voegen en nog even laten sudderen.

Witte wijn, bouillon en tomato frito toevoegen tot de groenten net onder het vocht staan. Laurier, Italiaanse kruiden, zout en peper toevoegen en onder deksel 15 minuten zachtjes laten sudderen.

Kikkererwten afgieten en afspoelen met koud water.

Kikkererwten bij de groenten voegen en nog eens 15 minuten zachtjes laten sudderen zonder deksel.

Regelmatig omroeren.

Op smaak brengen en serveren met flatbread, geraspte kaas en ricotta.

## Foto's



Groentestoof met  
kikkererwten,  
kaas en flatbread