

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 1 H. 50 MIN GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet  
Groenteballetjes

300 g wortelen, in reepjes  
gesneden

400 g courgette, in reepjes  
gesneden

1 witte ui, fijngehakt

240 g kikkererwten (blik, uitgelekt  
gewogen)

400 g tomatenblokjes (blik)

200 ml groentebouillon

Een handje rozijnen

6 gedroogde abrikozen in stukjes  
gehakt

1 teentje knoflook, geperst

1 el Ras el Hanout

1/2 tl gemalen korianderpoeder

2 tl gerookte paprikapoeder

1 tl komijn

Enkele takjes verse munt

Twee handjes granaatappelpitten

Een handje geroosterde  
amandelschilfers

Reis met deze tajine, gemaakt met Garden Gourmet Groenteballetjes, een smaakvol recept om te delen met liefhebbers van pittige gerechten | Garden Gourmet

**BEREIDING****1. Bak de groenteballetjes in de tajine**

Voeg wat olie toe aan de tajine, bak de groenteballetjes goudbruin in de tajine en leg deze apart.

**2. Stoof de ui met de knoflook en kruiden in de tajine**

Stoof de ui samen met de knoflook en kruiden gedurende enkele minuten in de tajine.

**3. Voeg de courgette en wortel toe en stoof de ingrediënten**

Voeg de reepjes courgette en wortel toe en stoof nog enkele minuten verder.

**4. Giet de groentebouillon en tomatenblokjes in de tajine**

Giet de groentebouillon en tomatenblokjes in de tajine en laat gedurende 30 minuten zachtjes pruttelen.

**5. Voeg de rozijnen, gedroogde abrikozen, kikkererwten en groenteballetjes toe**

Voeg de rozijnen, gedroogde abrikozen, kikkererwten en groenteballetjes toe aan de tajine en laat nog minstens 1 uur zachtjes verder pruttelen.

**6. Werk de tajine af en serveer!**

Werk de tajine af met granaatappelpitten, verse munt en amandelschilfers. Serveer met couscous, brood of rijst.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**