



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE




Ingrediënten

1 rode ui
3 tenen knoflook
800 g zoete aardappelen
1 groene paprika
1 Spaanse peper
2 el olijfolie om in te bakken
1 tl agadirmix
1 blik cherrytomatensaus
450 g kikkererwten
Zout
Peper
Sap van 1 citroen
500 ml groentebouillon
300 g quinoa
70 g feta
100 g waterkers

MAROKKAANSE KIKKERERWTENSTOOF- SCHOTEL MET QUINOA EN ZOETE AARDAPPELEN

 **Stoof**

 **4 personen**

 **40 minuten**

1. Pel en snipper de ui en de tenen knoflook. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukken. Snijd ook de paprika en Spaanse peper fijn. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een braadpan en fruit hierin de aardappelen, ui en paprika. Voeg dan de knoflooksnippers en de agadirmix toe, blus af met de tomatensaus en laat dit op zacht vuur 20 minuten garen. Voeg na 15 minuten de kikkererwten toe en breng het geheel op smaak met peper, zout en citroensap.
2. Breng de bouillon aan de kook, voeg de quinoa toe en gaar deze in 15-20 minuten met een deksel op de pan.
3. Meng de waterkers met de feta en breng op smaak met olijfolie en zout.
4. Verdeel voor het opdienen de quinoa over de stoofschotel en garneer met de waterkersfetasalade.