

Tajine aux pois chiches



Ingrédients

- 5 kg de pois chiches cuits
- 1 kg de courgette, en cubes ou courgetti
- 1 kg de poivron grillé
- 500 gr de haricots verts
- 500 ml de tomates hachées
- 250 gr de tomates séchées
- 1 kg de pois, congelés
- 1 boîte de 1 l d'olives
- 2 citrons confits
- Verstegen Lahtor Authentic Origin
- Verstegen Chermoula Authentic Origin
- 2 l bouillon de légumes

Méthode

1. Couper les haricots et le citron confit.
2. Ajouter tous les ingrédients et assaisonner avec le Lahtor et le Chermoula.
(ceux-ci ne contiennent pas de sel ajouté)
3. Laisser mijoter 15 minutes.

4. Assaisonner avec le Lahtor et / ou Chermoula si désiré.
5. Pour un goût encore plus riche, vous pouvez ajouter des fils de safran et du sel fumé à la danoise.
6. Terminer avec des oignons verts et de la coriandre.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be