Tajine met veggie witte worst



Ingrediënten

- 300 g vetstof
- 3,5 kg Ardo Vergeten Groenten mix
- 1,5 kg fijne boontjes
- 0,8 L water
- 100 g groentenbouillon
- 2 kg tomaatstukjes
- 400 g gedroogde abrikoos
- 120g Verstegen Medina kruiden
- 80g verse munt/verse koriander
- 20st Greenway veggie witte worst met tuinkruiden
- Al'fez Harissa naar smaak

Methode

1. Bak de groentjes in de vetstof, doe er water en groentenfond bij en laat groenten beetgaar stoven.
2. Doe er de tomaatstukjes, abrikoos, Medina kruiden en verse munt en koriander bij en laat nog 15 min koken op zacht vuur.
3. Bak de Greenway worsten in hete luchtoven of op bakplaat en voeg ze bij de

tajine.

4. Opdienen met couscous.

Variatie

Je kan deze tajine ook perfect maken met Greenway's veggie "kip" stukjes !

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be