



Kikkererwtenstoof met spinazie en komijn

Een geurige stoof van kikkererwten en verse spinazie met komijn en paprika. Voedzaam, eiwitrijk en klaar in een half uur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr kikkererwten (in blik, uitgelekt)
- 300 gr verse spinazie
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 stuks ui
- 2 teentjes look
- 1 theelepel gemalen komijn

1 theelepel gerookte paprikapoeder

3 eetlepel olijfolie

15 cl groentebouillon

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de gesnipperde ui en look in olijfolie tot ze glazig zijn.
- 2.** Voeg de komijn en paprikapoeder toe en bak kort mee tot het geurt.
- 3.** Schep de kikkererwten en de tomatenblokjes erbij en giet de bouillon erover.
- 4.** Laat 15 minuten zachtjes pruttelen tot de saus indikt.
- 5.** Roer de spinazie er in delen door tot ze geslonken is.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout en serveer met rijst of brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)