



Espinacas con garbanzos

Andalusische stoofpot van spinazie en kikkererwten met knoflook en komijn. Voedzaam, kruidig en van oorsprong een vastengerecht uit Sevilla.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr verse spinazie
- 1 blik kikkererwten (400 gr, uitgelekt)
- 3 teentjes knoflook
- 1 sneetje wit brood
- 3 el olijfolie
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gerookte paprikapoeder
- 1 el rodewijnazijn
- 2 dl groentebouillon

zout

zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en bak het sneetje brood met de knoflookteentjes goudbruin. Haal ze uit de pan.
2. Stamp of mix het brood met de knoflook, de komijn, het paprikapoeder en de azijn tot een pasta met wat bouillon.
3. Verwelk de spinazie in dezelfde pan tot ze slinkt, ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de kikkererwten en de kruidenpasta toe, giet er de rest van de bouillon bij.
5. Laat het geheel 10 minuten zachtjes sudderen tot een smeüige stoof.
6. Breng op smaak met zout en peper en serveer warm met brood.

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