



KIKKERERWTEN OP SPAANSE WIJZE UIT DE RÖMERTOPF.

INGREDIËNTEN:

- 300 gram gedroogde kikkerwten.
- 400 gram tomaten.
- 2 uien.
- 1 groene paprika.
- 2 teentjes knoflook.
- 5 takjes tijm.
- 100 gram groene olijven (liefst met paprika gevuld) .
- Peper en zout.
- 1 laurierblad.
- 1 bouillon tabletje.
- 1 schijfje citroen (of limoen) .
- Naar smaak : scherpe paprika poeder.

WERKWIJZE ;

1. De kikkererwten een nacht in water laten weken IN 1 LITER WATER. (dit is de hoeveelheid die straks mee gaat in de römertopf)
2. Of minimaal 8 uren weken.
3. De römertopf in water leggen.
4. De tomaten ontvellen en in grove stukken snijden.
5. De uien in stukjes snijden, evenals de knoflook.
6. De paprika in reepjes snijden.
7. Tijm afspoelen en van de takjes ritsen.
8. De olijven halveren.

WERKWIJZE :

- A. De römertopf uit het water halen.
- B. Kikkererwten (met water) in de römertopf doen.
- C. Meng alle andere ingrediënten door elkaar.
- D. Doe ze bij het mengsel, en voorzichtig alles door elkaar roeren.
- E. Deksel erop, en zet de römertopf in een koude oven.
- F. Stel de oven temperatuur in op 200 graden. (gasoven stand 3).
- G. En stel de tijd in op 1 uur en 50 minuten.

Idee : .. misschien is het ook wel erg lekker om de citroen te vervangen door een flinke schijf sinaasappel. Dat heb ik nog niet geprobeerd. Verder is dit een simpel en lekker recept.

EET SMAKELIJK 😊