



Indisch stoofpotje van gehaktballetjes en kikkererwten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
olijfolie
800 gram kippengehakt
1 snede brood (geweekt in water)
1 ei
peper en zout
1 eetlepel komijnpoeder
1 theelepel cayennepeper
2 aubergines (in blokjes)
1 blik gepelde tomaat
2 deciliter gevogeltefond
1 blik kikkererwten
1 eetlepel garam masala (Indische kruidenmengeling)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit 1 fijngesneden ui goudbruin in olijfolie. Meng met het gehakt.
- 2.** Knijp het geweekte brood uit en voeg het eveneens toe aan het gehakt, samen met het ei.
- 3.** Breng verder op smaak met peper, zout, komijnpoeder en cayennepeper. Rol er balletjes van en bak deze mooi aan in een braadpan (waarin je de ui hebt gebakken).
- 4.** Voeg de rest van de uien en de aubergineblokjes toe en laat even meebakken.
- 5.** Voeg de gepelde tomaten, de fond, de uitgelekte kikkererwten en de garam masala toe.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout en laat een kwartiertje inkoken tot een dikke saus.