



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'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

zout

zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime braadpan. Bak het sneetje brood samen met de knoflookteentjes goudbruin, ongeveer 3 minuten. Haal ze uit de pan en laat kort afkoelen.
2. Stamp of mix het gebakken brood en de knoflook samen met het komijnpoeder, het gerookt paprikapoeder, de rodewijnazijn en een scheutje van de bouillon tot een gladde pasta.
3. Voeg de verse spinazie toe aan dezelfde pan en laat op middelhoog vuur slinken, ongeveer 3 minuten. Roer regelmatig.
4. Voeg de uitgelekte kikkererwten en de kruidenpasta toe. Giet de rest van de bouillon erbij en roer alles goed door.
5. Laat het geheel op een zacht vuur 10 minuten sudderen tot een smeuge, gebonden stoofpot.
6. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Serveer warm.

Tip

Gebruik je diepvriesspinazie, laat die dan eerst volledig ontdooien en knijp het overtollige vocht er goed uit voor je ze aan de pan toevoegt.

Lekker met

Serveer met geroosterd wit brood of een stuk landbrood.

Dranktip

Een glas lichte Spaanse rode wijn zoals een jonge Garnacha past goed bij de kruidige smaken van dit gerecht.