



Elvea, een feest uit Italië

Auberginestoofpot met tahini



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|----------------------------|
| 2 | aubergines |
| 1 theelepel | komijn |
| 800 g | ELVEA Cubetti Look |
| 2 eetlepels | geroosterde pijnboompitten |
| 2 eetlepels | tahini |
| Een paar | verse korianderblaadjes |
| | peper |
| | zout |
| | olijfolie |
| | naanbrood |

Bereiding

1. Snijd de aubergines in blokjes en stoof ze aan in een scheutje olijfolie tot ze helemaal zacht zijn.
2. Voeg de cubetti toe en laat het geheel verder pruttelen op een laag vuur. Kruid met peper, zout en komijn.
3. Schep de auberginestoofpot in diepe borden. Druppel er de tahinisaus over en werk af met geroosterde pijnboompitten en verse koriander. Serveer met naanbrood.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

