



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

