



# 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.