



Saganaki-traybake met kikkererwten en mosterdblاد

Voor dit recept heb je het meeste al in je keukenkast staan en dat maakt deze traybake nóg makkelijker en sneller klaar. Het pittige mosterdblاد wat nu volop verkrijgbaar is maakt deze Griekse ovenschotel helemaal af.

Voor 4

- 1** rode ui
- 3** tenen knoflook, in plakjes
- 10 gr** gember, geraspt
- 1/2 tl** pul biber (of meer naar smaak)
- 1 tl** gerookte paprikapoeder
- 400 gr** gepelde tomaten uit blik
- 4** zongedroogde tomaten
- 1 tl** zout
- 1 tl** suiker
- 4 el** olijfolie + extra
- 2/3** glas ouzo (of Pernod / witte wijn) (optioneel)
- 1 tl** anijszaad, geroosterd
- 50 gr** kalamata olijven, in plakjes
- 1/2 tl** oregano, verkruid tussen je vingers
- 1/2 tl** 1/2 tl marjolein, verkruid tussen je vingers
- zest van een 1/2 citroen
- 2** blikken (a 400 g) kikkererwten, uitgelekt
- 200 gr** feta
- mosterdblاد
- evt. dille of venkeltoppen
- rijst of flatbreads voor erbij

Maak de saus | Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de ui, knoflook, gember, pul biber (chili), paprikapoeder, tomaten, zongedroogde tomaten, zout, suiker en olijfolie in een blender of staafmixer en draai glad.

Hussel de saus met kikkererwten | Meng de kikkererwten door de saus samen met de kruiden, anijszaad, en olijven en verdeel over een grote bakplaat. Doe er de feta eroverheen, samen met citroenzest. Schenk een beetje olijfolie over de feta. Bak in de voorverwarmde oven in ongeveer 30 minuten gaar.

Maak af met mosterdblاد | Bestrooi de saganaki uit de oven met mosterdblاد en evt. wat dille of venkeltoppen. Serveer met flatbread of rijst.

Tip:

Met de kruiden van Daphnis & Chloe, lokaal geproduceerd en afkomstig van kleine boerderijen uit Griekenland, maak je dit gerecht nóg lekkerder. Door de gedroogde kruiden eerst tussen je vingertoppen te wrijven ontwaak je de aromatische oliën en proef je ze beter.

