

# Naans met **geplette koraallinzen en geroosterde groenten**



4 mensen

10 min voorbereiding

25 min koken

## De ingrediënten

- 1 glas** van 105g van Concassé van koraallinzen, zeewier en kerrie
- 4** naans
- 1** aubergine
- 1** kleine zoete aardappel
- 1** snufje kurkuma
- 1** snufje komijn
- 1** snufje paprikapoeder
- 100g** gekookte kikkererwten
- Een paar** takjes koriander
- 2** limoenen om te serveren
- 1** rode ui
- 2 eetlepels** witte azijn
- 2 eetlepels** suiker

## De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 190°C
- 2- Schil de zoete aardappel en aubergine en snijd ze in blokjes
- 3- Meng de groenten in een ovenschaal met alle kruiden, zout en peper
- 4- Besprenkel met olijfolie en zet 25 minuten in de oven
- 5- Laat de kikkererwten uitlekken
- 6- Bereid de augurken: pel de rode ui en snipper fijn
- 7- Meng met de suiker, azijn en 15 cl kokend water
- 8- Besmeer elke naan royaal met gemalen koraallinzen
- 9- Schik vervolgens de geroosterde groenten met de kruiden

10- Bestrooi met kikkererwten, gehakte koriander en augurkjes van rode ui