Warzywny tajine z kiszoną cytryną

Dzięki Atelier Smaku wędrujemy w stronę Maroko i serwujemy przepis na wegańską wersję tajine.

Czas na High: 2,5 h

Czas na Low: 3,5

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 500 g batatów
- 300 g korzenia pasternaku
- 300 g kalafiora
- 2 czerwone papryki
- 1/2 szklanki czerwonej soczewicy
- 2 kiszone cytryny
- 100 g suszonych moreli
- 50 g orzechów włoskich
- 4 gałązki rozmarynu
- 4 gałązki tymianku
- 4 łyżki oliwy
- 2 i 1/2 szklanki wody
- kilka gałązek kolendry do dekoracji
-
- Składniki - sos
-
- 1 szklanka pasaty
- 1 papryczka chilli
- 4 łyżki soku z kiszonych cytryn
- 2 łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- 1 łyżeczka mielonych nasion kolendry
- 1 łyżeczka mielonych nasion kminku
- 1 łyżeczka mielonych nasion kuminu
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki chilli
- 1/2 łyżeczki asafetydy
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 szklanki wody

Wykonanie:

Umyte bataty oraz pasternak obieramy i kroimy w plastry, a następnie jeszcze dzielimy je na pól. Do rozgrzanego naczynia, w którym robimy tażin wlewamy połowę oliwy, wsypujemy soczewicę i mieszamy. Następnie zalewamy wrzącą wodą, dorzucamy na wierzch bataty i pasternak oraz polewamy odrobiną oliwy. Całość przykrywamy i nastawiamy aby się gotowało na drugim poziomie w wolnowarze Crock-Pot. Do gotującego się dania dodajemy również pokrojone morele i orzechy włoskie. Umytą paprykę kroimy w grubą kostkę, a gałązki rozmarynu i tymianku smarujemy resztą oliwy. Papryczkę chilli kroimy w plasterki lub kosteczkę, pamiętając o tym aby pozbawić ją nasion.Wszystkie składniki sosu mieszamy i polewamy nimi gotującą się potrawą, a następnie delikatnie mieszamy i wtykamy pomiędzy warzywa gałązki ziół. Całość przykrywamy pokrojoną papryką i pokrojoną kiszoną cytryną. Gotujemy na poziomie drugim jeszcze przez około dwie i pół godziny aż warzywa zmiękną, a smaki się połączą. Podajemy na gorąco udekorowane świeżą kolendrą. Smacznego i na zdrowie Przepis autorstwa Atelier Smaku.