



VEGETARRET – KIKÆRTEGRYDE



INGREDIENSER

120 personer

1 kg tørrede kikærter

2,5 kg rødløg

5 fed hvidløg

2 spsk harissa

2 spsk spidskommen

4 hele kanelstænger

2 spsk salt

1 spsk knust peber

4 x 2,5 kg flåede hakkede
tomater

2 l grønt bouillon

Kokosolie til stegning

1 ks (5 kg) auberginer

1 ks blegselleri

1 kg frisk spinat

Frisk koriander til pynt

SÅDAN GØR DU

Dagen før

1 kg kikærter i blød på køl natten over.

Dagen efter

Kikærterne skylles og koges i ca 20 min.

Brun 2,5 kg løg i tern i ovnen i ca 15 min. ved 175 grader med 1/2 dl olie (gerne kokosolie), salt og peber. Når de færdige, fordeles løgene i de to kar, som beskrevet nedenfor.

Vi tilbereder retten i ovnen i to ståkar af 25 l, og starter med at fordele hakkede flåede tomater, kanelstænger, salt, peber, harissa og spidskommen.

Derefter hældes 1 liter bouillon i hvert kar.

Rør godt sammen og sæt i ovnen med låg på i 1 time ved 175 grader, rør hver 30. min. Kom kikærterne i når de er næsten færdige, de koger færdig i retten.

Imens ordner vi

Auberginer skylles og skæres i tern. Kom dem i en gn bakke og krydr med 1/2 dl olie/gerne kokosolie, salt og peber

Blegselleri rengøres og skæres i tern og steges i gn som ovenfor beskrevet.

Kom de stegte grøntsager i retten og lad det simre yderligere 30 min i ovnen.

Hvis konsistensen er for tyk, kan der tilsættes bouillon – smag til og krydr evt med yderligere spidskommen, harissa og kanel.

1 kg spinat skylles, slynges og vendes i retten lige før servering – pynt med frisk koriander.

Vi serverer retten med grovbrød.

