

Arabische groentestoof met feta

1 pompoen
2 zoete aardappels
1 blik kikkererwten
1 blik tomatenblokjes
1 ui
1 eetlepel baharat (arabische kruidenmix)
1 bosje peterselie
1 pakje fetakaas
zonnebloemolie
zout en peper

Snij de pompoen en zoete aardappel in blokjes.
Snipper de ui en fruit deze in de zonnebloemolie. Voeg de arabische kruiden toe en bak deze een minuutje mee.
Voeg de tomatenblokjes, kikkererwten, pompoen en zoete aardappel toe. Voeg water toe zodat alles net onder staat. Laat dit geheel ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen.

Verkruimel de feta en snij de peterselie fijn.
Voeg de peterselie toe aan de groentestoof als deze helemaal gaar is.
Breng de stoof op smaak met peper en zout.

Serveer de gekruimelde feta over de groentestoof.