



**HAUGEN-GRUPPEN AS**

Out of Home

## **MOROCCAN BOWL**





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## MOROCCAN BOWL

10 portioner

### INGREDIENSER:

#### Kikærte tagine

1 spsk. revet ingefær  
1 stk. rød chili  
5 fed hvidløg  
4 stk. rødløg  
1 spsk. stødt koriander  
1 spsk. stødt spidskommen  
1 spsk. gurkemeje  
1 spsk. røget paprika  
1 strøget tsk. stødt nelliker  
2 tsk. stødt kanel  
500g hakkede tomater  
750ml Touch of Taste grøntsagsfond  
(færdigblandet)  
200g tørrede abrikoser  
200g tørrede figner  
200g Paradiso pimientos del piquillo  
1 dåse Bonduelle kikærter (620g)  
0,5 dl Kikkoman sojasauce

#### Tilbehør

500g Tørsleffs forkogt perlebyg  
150g ristede mandler  
1 dl finthakket persille

1 dl finthakket koriander  
0,5 dl Monini olivenolie  
4 spsk. Kikkoman sojasauce  
1 stk. citron

#### Urtefladbrød

5 stk. Mission tortillas med grillmærker  
4 spsk. finthakket koriander  
4 spsk. finthakket persille  
4 spsk. Lehnsgaard rapsolie  
2 spsk. Al-Fez tahin  
2 fed hvidløg  
5 spsk. hvid sesam

350g Paradiso grillede svampe  
3 spsk. Lingham's sriracha  
3 spsk. Kikkoman ponzu sauce

1 stk. agurk  
2 spsk. TABASCO® Green Pepper Sauce  
3 spsk. Kikkoman ponzu sauce

3,5 dl græsk yoghurt





**HAUGEN-GRUPPEN AS**

Out of Home

**TILBEREDNING:**

Ingefær, finthakket chili, hvidløg og rødløg i tynde strimler svitses i en smule olie. Når løgene er klare tilsættes krydderier, og der steges til de begynder at afgive duft. Tilsæt hakkede tomater, fond, halverede figer, abrikoser og pebre i strimler. Lad det simre 30 minutter, før kikærterne kommes ved. Smages til med soja-sauce, citronsaft og -skal. Simrer yderligere 10 minutter, hvorefter taginen er klar til servering.

Perlebyg koges 10 minutter i letsaltet vand. Drænes og vendes med finthakkede mandler, persille, koriander og olivenolie. Smages til med sojasauce, citronskal og -saft.

Rør koriander, persille, olie og tahin sammen. Pres hvidløget. Fordel det hele over tortillas og drys med sesam. Skæres i mindre stykker og bages i 10 minutter ved 180 grader til sprøde.

Vend de grillede svampe i sriracha og ponzu.  
Skær agurken fint og vend med TABASCO® og ponzu.

Server taginen på en bund af perlebyg sammen med marinerede svampe og agurk. Slut af med lidt yoghurt, frisk koriander og urtebrød.

