

## Vegetarische Chili uit de slowcooker

### Ingrediënten (6 personen)

- 2 (400g) blikjes hele tomaten
- 1 (400g) blik kikkererwten, uitgelekt
- 2 courgettes, dingesneden
- 1 ui, gehakt
- 2 wortels, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 1 rode paprika, gehakt
  
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel sambal
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 2 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel zout



### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de slowcooker en roer goed door. Sluit de slowcooker en gaar het gerecht 6 tot 8 uur op low. Heb je minder tijd zet hem dan op high voor 3-4 uur.

Lekker met gebakken aardappels witte rijst.

(recept van Corwynn Darkholme op allrecipes.nl)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)