

Kikerter med tomat, løk og sopp

3 kg tørkede kikerter	4 buljongterninger
3 kg løk i strimler	3 ss Vegeta
1 ½ kg champignon i terninger	4 ss malt pepper
3 kg tomat i terninger	2 liter vann
1 bunt persille	½ liter solsikkeolje (eller annen nøytral matolje)
1 bunt stangselleri	½ liter olivenolje
4 (hele) hvitløk, hakket	4 ss timian
1 kg gulrot i skiver	4 ss oregano
2 røde paprika, hakket	
2 røde chili, uten frø, hakket	

Legg kikertene i bløt kvelden før. Tøm av bløtevannet neste morgen, og fyll på med friskt vann. Kok kikertene til de er møre, om lag 30 minutter. La kikertene stå i kokevannet til de skal brukes.

Varm opp solsikkeoljen i en stor kjele og tilsett hakket løk og hvitløk. La det surre til løken er blank og myk. Tilsett champignon og stek noen minutter under omrøring. Tilsett tomat, gulrot, selleri og kikerter, deretter vann og de resterende ingrediensene, utenom olivenolje og persille. Disse tilsettes når det er om lag 10 minutter igjen av koketiden. Kok til gulrøttene er møre, og smak til med salt og pepper.

Serveres med ris og salat.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—