Knolselderij & tomaat uit de oven
Karfs w banadoura bil furn

Uit: Boustany van Sami Tamimi
Voor 4 personen

Smakelijk! met Petra Possel

Ingrediënten:
2 stuks middelgrote knolselderij, geschild en in stukken van 5 x 3½ cm (1 kg)
75 ml olijfolie
zout en zwarte peper
2 grote rode uien, in dunne ringen (260 g)
4 tenen knoflook, geperst
1¼ theel. gemalen kaneel
½ theel. gemalen piment
½ theel. Aleppo-chilivlokken (of gewone chilivlokken)
1 theel. korianderzaad
1 theel. komijnzaad
1½ eetl. sumak
1 blik à 400 g tomatenblokjes
2 eieren
2-3 bosuitjes, in dunne ringetjes (30 g)
120 g harde geitenkaas, grof geraspt

Bereiding:
Verhit de oven tot 200 °C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de stukken knolselderij in een grote kom en voeg 3 eetlepels van de olijfolie, ½ theelepel zout en een flinke draai zwarte peper toe. Schep goed om en leg de stukken op de bakplaat. Rooster ze circa 40 minuten of tot de knolselderij goudbruin en gaar is.
Schenk terwijl de knolselderij wordt geroosterd de rest van de olijfolie in een grote ovenvaste hapjespan. Bak de uien 7 minuten op halfhoog-hoog vuur tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Doe de knoflook en specerijen erbij, en bak alles 1 minuut tot het gaat geuren. Voeg de tomatenblokjes, ½ theelepel zout en een flinke draai zwarte peper toe, draai het vuur halfhoog en laat alles nog 5 minuten flink doorpruttelen. Voeg de geroosterde knolselderij aan het tomatenmengsel toe en roer om alles te mengen.
Klop de eieren in een middelgrote kom, voeg de bosuitjes en de helft van de geitenkaas aan de kom toe en roer goed door. Schenk het eiermengsel over de groenten en strooi de rest van de kaas over de bovenkant.
Rooster het gerecht 25 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

Serveer het gerecht meteen.

Of rooster de knolselderij en maak de saus een dag van tevoren, maar voeg ze nog niet samen, en zet het gerecht dan vlak voor het serveren in elkaar.

Een groene salade smaakt er goed bij.