**Tajine aubergine en feta**

Nodig:

2 el olijfolie

2 uien

3 stengels bleekselderij

2 aubergines

2 teentjes knoflook

2 tl paprikapoeder

2 tl korianderpoeder

1 tl komijnpoeder

1/2 groentebouillontablet

1 blik tomatenblokjes

2 el rode-wijnazijn

100 g feta

peper

zout

100 g feta

Bereiding:

Olijfolie vrhitten in tajine. Ui, bleekselderij, aubergine en knoflook bakken. Kruiden, verkruimeld bouillontablet, tomatenblokjes en azijn toevoegen. 45 minuten stoven. Serveren met blokjes feta eroverheen.