

Spanish chickpea and spinach stew



Bahan-bahan :

- 2 sendok makan atau 30 ml minyak zaitun
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 3 siung bawang merah, cincang halus
- $\frac{1}{2}$ buah bawang bombay ukuran sedang
- Jinten bubuk secukupnya
- $1\frac{1}{2}$ sendok teh paprika bubuk
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ tsp cabai bubuk
- $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
- 2-3 sendok teh gula merah
- Lada hitam secukupnya
- 2 x 400 gram tomat kaleng (atau bisa membuat pasta tomat sendiri)
- $1\frac{1}{2}$ cup kacang chickpea yang sudah direbus
- 200 gram bayam
- Kacang almond secukupnya
- Nasi merah (bisa diganti nasi putih secukupnya)

Cara membuat:

1. Panaskan minyak di atas panci antipanas, lalu tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan bawang putih dan lanjut tumis hingga kecoklatan.
2. Tambahkan bubuk jinten, bubuk paprika, bubuk cabai, dan garam. Tumis hingga rata.
3. Tuang tomat kaleng lalu masak dengan api kecil sampai mengental.
4. Taburkan bubuk lada hitam, aduk sebentar, lalu masukkan kacang chickpea.
5. Masukkan daun bayam ke dalam panci, lalu tutup panci selama 3 menit. Aduk sebentar lalu matikan api.
6. Sajikan dengan nasi.