



Aubergine met geroosterde kikkererwten

met olijvendressing, bulgur en rozijnen



30-40min



2 personen

Deze geroosterde aubergines zijn een dream come true - ze smelten in je mond als boter. Maar ook de geroosterde kikkererwten mogen er zijn. De luchtige bulgur met zoete rozijnen, tomaten en verse kruiden, én de citroenige dressing met olijven brengen dit bordje helemaal in balans. Probeer het zelf maar!

Wat je van ons krijgt

- 150g bulgur ¹
- 2 aubergines
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tajinekruiden
- 250g cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groene olijven
- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje rozijnen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

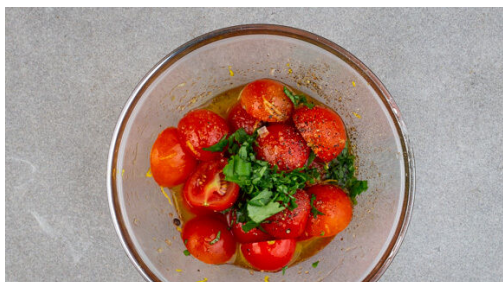
Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 37.6g, koolhydraten 108.9g, eiwit 19.8g



1. Bulgur koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een kleine kookpan 300ml voldoende gezouten water aan de kook. Roer de **bulgur** door het kokende water. Leg een deksel op de pan en laat 8-10min zachtjes koken op laag vuur, tot het water is opgezogen en de **bulgur** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat nog ca. 5min garen.



4. Tomaten kruiden

Snijdt de **cherrytomaten** doormidden. Pluk de **muntblaadjes** van de steeltjes en snijd fijn. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **cherrytomaten** met de **helft van de verse kruiden**, **1el citroensap** en een snuf zout en peper.



2. Aubergine bakken

Snijdt de **aubergines** in de lengte in vieren en prik het vruchtvlees een paar keer in met een vork. Meng de **aubergineparten** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Leg ze op een bakplaat en bak 23-25min in de oven, tot ze zacht en goudbruin zijn.



5. Dressing pureren

Pel de **knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **olijven**, **1tl citroenrasp**, de **saffraan**, de **helft van de tajinekruiden**, **2el citroensap**, 2el olijfolie, 1-2el water en een snuf zout, peper en suiker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **dressing**.



3. Kikkererwten meebakken

Spoel de **kikkererwten** met koud water in een zeef, laat uitlekken en dep ze droog met wat keukenpapier. Meng de **kikkererwten** met de **helft van de tajinekruiden**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Leg ze in de laatste 12min van de baktijd op de bakplaat met de **aubergines**.



6. Bulgur afmaken

Meng de **bulgur** met de **rozijnen** en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **aubergines** met de **bulgur** over borden en bestrooi met de **kikkererwten**. Serveer met de **cherrytomaten** en besprenkel met de **dressing**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.