MARLEY SPOON

Gegrilde aubergine met tahinsaus

met kikkererwten, cherrytomaten en spinazie

ca. 25min 2 personen

Aubergines zijn een hoofdbestanddeel in de Arabische keuken. Geen wonder: ze zijn veelzijdig en geschikt voor een hele reeks gerechten en kookstijlen. In dit recept worden ze geroosterd in de oven en vervolgens geserveerd met gebakken ui, geroosterde kikkererwten, cherrytomaatjes en babyspinazieblaadjes. De tahin-knoflooksaus en de fijne hazelnoten doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 50g tahin [11]
- 25g hazelnoten [15]
- 1 ui
- 250g cherrytomaten
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- zeef of vergiet

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

Kooktip
Als de aubergines na de aangegeven baktijd nog niet helemaal zacht zijn, voeg dan wat meer olijfolie toe en bak nog een paar minuten langer.

Allergenen
sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 833kcal, vet 57.0g, koolhydraten 58.5g, eiwit 19.9g

1. Aubergines snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergines** in de lengte in vieren. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Meng goed zodat de **aubergines** rondom bedekt zijn.

2. Kikkererwten roosteren

Spoel de **kikkererwten** af met koud water en laat ze uitlekken. Verdeel de **kikkererwten** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl ras el hanout**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Leg beide bakplaten in de oven en rooster het geheel 15-20min, tot de **aubergines** zacht en de **kikkererwten** goudbruin zijn.

3. Tahinsaus maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Pers **1 helft** van de **citroen** uit, snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **tahin** met het **citroensap**, **1/4e van de knoflook** en 2el water. Breng de **saus** op smaak met zout en peper. Hak de **hazelnoten** grof.

4. Ui bakken

Pel de **ui** en snijd 'm in zo dun mogelijke ringen. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** met de **rest van de knoflook**, de **rest van de ras el hanout** en een snuf zout en peper toe. Bak 3-4min tot de **ui** zacht is. Schep regelmatig om.

5. Tomaten garen

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan. Leg een deksel op de pan en stoof op middelhoog vuur ca. 5min tot de **tomaten** zacht worden en openbarsten. Neem af en toe het deksel van de pan en plet de **tomaatjes** licht met de achterkant van een lepel. Voeg de **spinazie** toe en laat afgedekt ca. 2min meegaren, tot de **spinazie** is geslonken.

6. Afmaken en serveren

Roer de **kikkererwten** door de **stoof** en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **kikkererwtenstoof** met de **aubergine** en besprenkel met de **tahinsaus**. Bestrooi met de **hazelnoten** en geef de **citroenpartjes** erbij.