

Langzaam gegaarde aubergines

met amandelen, geitenkaas en couscous



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- Aunt Mizzi Roast Seasoning
- knoflook
- verse peterselie
- citroen
- gegrilde paprika
- zachte geitenkaas ⁷
- gerookte amandelen ¹⁵
- aubergine
- parelcouscous ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- fijne keukenrasp
- bakkwast
- middelgrote kookpan met deksel
- oven met grillfunctie
- vergiet

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

Allergenen

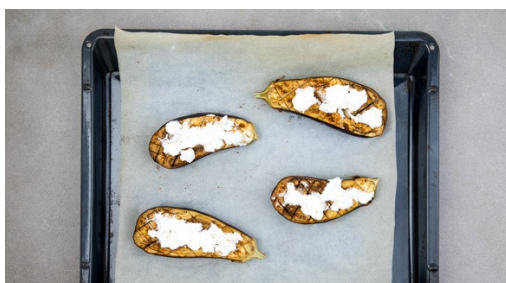
gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



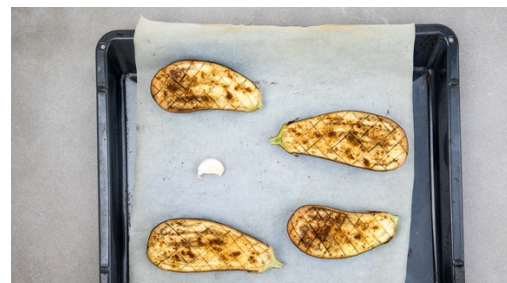
1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergines** in de lengte doormidden en kerf kruislings diepe snedes in het **vruchtvlees** (snijd niet helemaal door) zodat een ruitvormig patroon ontstaat. Leg de **aubergines** met de snijkant omhoog op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met olijfolie. Bestrooi met **seasoning**, zout en peper. Rooster 20-25min in de oven.



4. Geitenkaas verdelen

Neem de bakplaat met **aubergine** na 20-25min uit de oven en zet de grill van de oven aan. Verkruiemel de **geitenkaas** gelijkmatig over de **aubergines** en rooster de **aubergines** nog 5-6min totdat de **geitenkaas** bruin begint te kleuren.



2. Knoflook meeroosteren

Breng intussen ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **parelcouscous** toe zodra het water kookt. Zet het vuur laag en kook de **parelcouscous** in 12-15min beetgaar. Giet af en laat uitstomen. Leg de **ongepelde knoflookteen** op de bakplaat met **aubergines** en rooster 12-15min mee. Haal de **knoflookteen** dan van de bakplaat en laat afkoelen.



5. Couscous mengen

Pel voorzichtig de **knoflook** en prak deze in een kom met een vork tot een gladde **pasta**. Voeg de **gehakte paprika**, **peterselie** en **1-2el citroensap** met 2-3el olijfolie toe. Roer door en breng de **vinaigrette** op smaak met peper en zout. Roer **3/4e van de vinaigrette** met **citroenrasp** naar smaak door de gekookte **parelcouscous**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten snijden

Hak intussen de **gegrilde paprika** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Pers een **citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn. Hak de **gerookte amandelen** grof.



6. Serveren

Verdeel de **rest van de paprika-vinaigrette** over de **geroosterde aubergines**. Schep de **parelcouscous** op de borden en leg de **auberginehelften** erop. Bestrooi met de **gehakte amandelen** en geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.