

MARLEY SPOON



Sabich met auberginehummus

met abrikozendip en knapperige salade



ca. 25min



2 personen

In Tel Aviv haal je deze heerlijke klassieker uit de Levantijnse keuken op elke straathoek. Onze chef Elisabeth ontwikkelde haar versie van 'sabich': warm pitabrood gevuld met zacht geroosterde aubergineplakken, romige hummus, knapperige groente, verse kruiden en een fruitige abrikozendip. Perfect streetfood!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 blik kikkererwten
- 1 onbehandelde citroen
- 25g tahin ¹¹
- 1 pak pita's ¹
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰
- 1 zakje ras el hanout

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

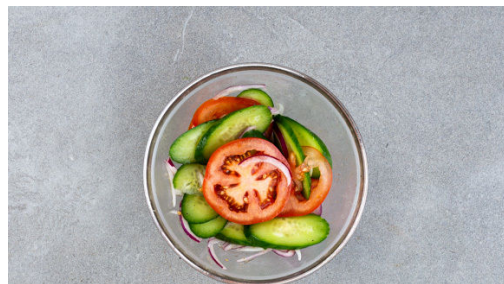
Voedingswaarde per portie

calorieën 981kcal, vet 30.1g, koolhydraten 152.0g, eiwit 24.3g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in plakken van ca. 1cm dik en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Wrijf beide kanten van de **aubergineplakken** in met 2el olijfolie en wat zout. Rooster ca. 20min in de oven, tot de **aubergine** zacht is. Draai ze halverwege de baktijd een keer om.



4. Salade maken

Halveer de **ui**, pel **een helft** en snijd in dunne reepjes. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **tomaat** en de **komkommer** in dunne plakjes en meng ze met de **ui**, 1tl olijfolie, **1tl citroensap** en ½tl zout.



2. Hummus maken

Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken. Pers de **citroen** uit. Doe de **kikkererwten** met de **tahin**, **1el citroensap**, 80-100ml water en ½tl zout in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Breng de **hummus** op smaak met peper en evt. meer zout.



5. Kruiden hakken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **dilletopjes** grof. Meng 2el tomatenketchup met de **abrikozenchutney** en **1tl ras el hanout**.



3. Pita's afbakken

Bak de **pita's** in ca. 4min af op een rooster in de oven.



6. Pita's vullen

Snijd de **pita's** tot de helft open en vul ze naar wens met de **hummus**, **aubergine**, **salade**, **verse kruiden** en **abrikozenketchup**. **Tip:** zet alle ingrediënten op tafel en laat iedereen zijn eigen broodjes vullen!