



Aubergines uit de oven met paprikavinaigrette en couscous



30-40min



2 personen

Aubergine bereiden kan best tricky zijn. Omdat de groente solanine bevat - een stof die maag- en darmklachten veroorzaakt - moet je hem goed verhitten. Wij roosteren de aubergine lang in de oven zodat het vruchtvlees een zachte textuur krijgt. Je serveert de aubergines getopt met hoopjes zachtjes geitenkaas op een berg parelcouscous en maakt het geheel af met een zoete gegrilde paprika-knoflookvinaigrette.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 5g ras el hanout
- 1x rode & gele paprikareepjes
- 1 teen knoflook
- 150g parelcouscous¹
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gerookte amandelen¹⁵
- 1x zachte geitenkaas⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- zeef
- fijne keukenrasp

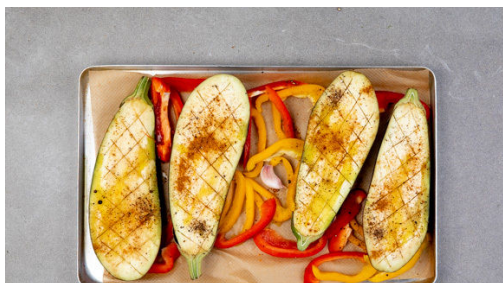
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

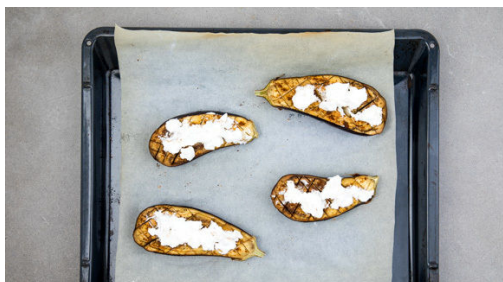
Voedingswaarde per portie

calorieën 729kcal, vet 38.3g, koolhydraten 65.4g, eiwit 24.2g



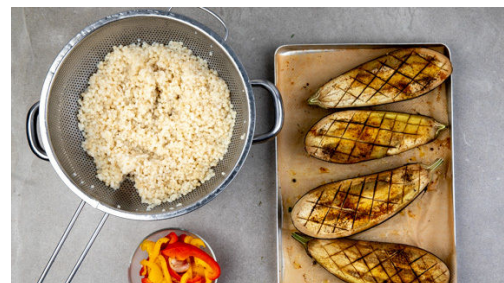
1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergines** in de lengte doormidden en kerf er een ruitjespatroon in. Leg de **aubergines** met de snijkant omhoog op een bakplaat met bakpapier. Wrijf de snijvlakken in met olijfolie, **ras el hanout**, zout en peper. Leg de **paprika** en de **ongepelde knoflookteen** erbij en rooster ca. 15min in de oven.



4. Geitenkaas verdelen

Neem de bakplaat na 25-30min uit de oven en zet de grill aan (of verhoog de overtemperatuur naar 250°C). Verkruimel de **geitenkaas** gelijkmatig over de **aubergines** en rooster ze nog 5-6min totdat de **kaas** bruin begint te kleuren.



2. Parelcouscous koken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Kook de **parelcouscous** in 12-15min op middellaagmatig vuur beetgaar en giet af. Haal na 15min de **paprika** en de **knoflookteen** van de bakplaat. Rooster de **aubergine** daarna nog 10-15min.



5. Couscous mengen

Pel de **knoflook** en prak deze in een kom tot een gladde pasta. Voeg de **paprika**, **peterselie** en **1-2el citroensap** toe en roer er 2-3el olijfolie door. Breng op smaak met peper en zout. Roer **3/4e van de vinaigrette** met **citroenrasp** naar smaak door de **couscous**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten snijden

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



6. Serveren

Serveer de **parelcouscous** met de **auberginehelften** bovenop. Besprenkel met de **rest van de vinaigrette** en bestrooi met de **amandelen**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.