



Midden-Oosterse geroosterde aubergine

en kikkererwten met tomaat en tahinsaus



ca. 25min



2 personen

In het Midden-Oosten mogen ze graag aubergines eten. En terecht, want aubergines zijn vlezig, vullend en veelzijdig. Ze lenen zich voor uiteenlopende gerechten en kooktechnieken. Hier roosteren we ze met knapperige kikkererwten en serveren we ze met een heerlijk snelle stoof van cherrytomaat. De tahinsaus maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje Oriëntaalse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 ui
- 1x cherrytomaten
- 1x babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- zeef

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

Allergenen

mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 729kcal, vet 45.9g, koolhydraten 59.0g, eiwit 21.9g



1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergines** in de lengte in vieren. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel de **aubergine** om met 1-2el olijfolie, zout en peper.



2. Kikkererwten roosteren

Giet de **kikkererwten** af en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2-3tl olijfolie, **1tl Oriëntaalse kruidenmix** en een snuf zout en peper. Rooster de **aubergine** en **kikkererwten** 15-20min in de oven.



3. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** zo fijn mogelijk. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Doe de **tahin** met het **citroensap**, **1/4e van de knoflook**, de **mayonaise** en 2el water in een kommetje en roer glad. Breng de **saus** op smaak met peper en zout. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Ui bakken

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** met de **rest van de knoflook** en **kruidenmix** toe. Breng op smaak met peper en zout en bak 3-4min tot de **ui** zacht is.



5. Tomaten toevoegen

Draai het vuur iets lager en voeg de **cherrytomaten** toe. Roer door, leg een deksel op de pan en stoof ca. 5min tot de **tomaten** openbarsten. Voeg de **spinazie** toe en bak totdat de blaadjes zijn geslonken.



6. Stoof afmaken

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