



Gebakken halloumi

met baba ganoush, couscous en abrikozen



ca. 25min



2 personen

Dit is een typisch Midden-Oosters hoogstandje, met knapperige halloumi en zelfgemaakte baba ganoush als hoogtepunten. Baba ganoush wordt gemaakt van boterzacht geroosterde aubergine en wordt - net als hummus - op smaak gebracht met gulle hoeveelheden tahin en knoflook. Zelf maken is doodeenvoudig en, zoals wel vaker het geval is, veel lekkerder dan de versie uit de winkel.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissa
- 150g couscous ¹
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²
- 1x halloumi ⁷
- 10g verse peterselie
- 1 zakje tahin ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 2 bakplaten met bakpapier
- staafmixer
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- dunschiller of kaasschaaf
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 983kcal, vet 51.2g, koolhydraten 94.0g, eiwit 52.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (evt. met de grillfunctie aan). Snijd de **aubergine** in kleine blokjes. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om lange linten van de **courgette** te schaven. Pel en halveer de **ui**. Hak **een helft** fijn en snijd de **rest** in ringen. Verwijder de pitjes en snijd de **tomaat** in reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Couscous garen

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie en voeg de **gehakte ui** met een snuf zout toe. Fruit 2-3min en voeg dan 250ml water en nog een snuf zout toe. Breng het geheel aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de **couscous** en **abrikozen** door het gekookte water. Zet opzij.



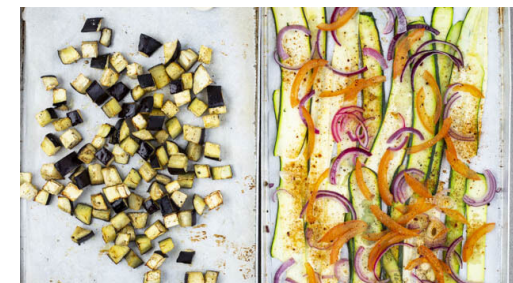
2. Groenten kruiden

Spread de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier uit en hussel om met 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout. Leg de ongepelde **knoflookteen** erbij. Leg de **courgette**, **uiringen** en **tomaten** op een 2e bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, **2tl citroensap** en een snuf **harissa** (of meer naar smaak), zout en peper.



5. Halloumi bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **halloumi** in de lengte in plakken en bak ze ca. 2min per kant. Pel de **knoflook** (let op, heet) en doe die met de **aubergine**, **tahin**, de **helft van de peterselie**, **1-2el citroensap** en 2el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer glad en verdun evt. de **dip** met water en breng op smaak met meer peper en zout.



3. Groenten roosteren

Plaats de bakplaat met **aubergine** bovenin de oven en de plaat met **courgettegroenten** eronder. Rooster alles ca. 10min.



6. Couscous afmaken

Hak de **rest van de peterselie** fijn en roer dit met 1-2tl azijn en **1tl citroenrasp** door de **couscous**. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **couscous** met de **geroosterde groenten**, **halloumi** en de **baba ganoush**. Bestrooi met meer **harissa** naar wens.