



Gegrilde aubergine met baba ganoush

en geroosterde artisjokken, broccoli en bonen



30-40min



2 personen

Wat maakt gegrilde aubergine nog lekkerder? Juist, gegrilde aubergine met een rokerige baba ganoush en geroosterde ovengroenten. We gaan er niet te veel woorden aan vuil maken, je moet het gewoon zelf proeven.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1x broccoli
- 1 blik artisjokken
- 1 blik gemengde bonen
- 1 aubergine
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse peterselie
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan
- staafmixer met beker
- zeef
- fijne keukenrasp

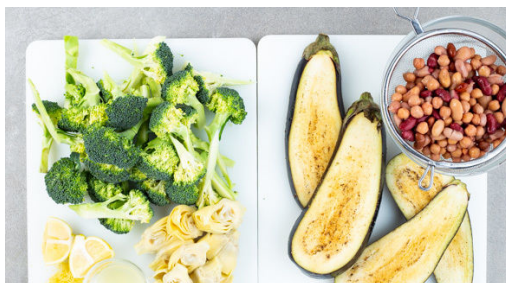
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 582kcal, vet 46.9g, koolhydraten 41.9g, eiwit 22.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Snijd kleine roosjes van de **broccoli** (zorg dat er nog wat van de stromk aanblijft!). Giet de **artisjokken** af en snijd ze doormidden. Giet de **bonen** af. Snijd de **aubergine** in de lengte in 4 plakken.



4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselieblaadjes** grof. Maak een **dressing** van **1tl peterselie**, **1el olijfolie**, het **citroensap**, **1tl citroenrasp**, de **rest van de Griekse kruidenmix**, **1/4tl zout** en een snuf peper. Meng de **broccoli**, **artisjokken** en **bonen** met de **dressing**.



2. Aubergine grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op hoog vuur. Wrijf de **aubergine** in met 1el olijfolie en de **helft van de Griekse kruidenmix**. Grill de **aubergineplakken** 3min per kant.



5. Baba ganoush maken

Neem de twee buitenste **aubergineplakken** uit de oven en lepel het **vruchtvlees** er uit. Pel de **knoflookteen** en doe hem met de **aubergine**, **mayonaise** en 2-3el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **baba ganoush** op smaak met peper en zout.



3. Groenten roosteren

Verdeel de **artisjokken** en **broccoli** over de helft van een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf **Griekse kruidenmix**, peper en zout. Verdeel de **aubergine** en **ongepelde knoflook** over de andere helft. Bak ca. 15min in de oven tot de **groenten** gaar zijn. Bak de **bonen** in de laatste 5min mee.



6. Serveren

Serveer de **aubergine** met de **ovengroenten** en **bonen**. Bestrooi met de **kaas** en de **rest van de peterselie**. Geef de **baba ganoush** erbij.