



Gegrilde aubergine met tahinsaus

met kikkererwten, cherrytomaten en spinazie



ca. 25min



2 personen

Aubergines zijn een hoofdbestanddeel in de Arabische keuken. Geen wonder: ze zijn veelzijdig en geschikt voor een hele reeks gerechten en kookstijlen. In dit recept worden ze geroosterd in de oven en vervolgens geserveerd met gebakken ui, geroosterde kikkererwten, cherrytomaatjes en babyspinazieblaadjes. De tahin-knoflooksaus en de fijne hazelnoten doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 2 aubergines
- 1 zakje ras el hanout
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 ui
- 1x cherrytomaten
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Als de aubergines na de aangegeven baktijd nog niet helemaal zacht zijn, voeg dan wat meer olijfolie toe en bak nog een paar minuten langer.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 741kcal, vet 46.1g, koolhydraten 59.1g, eiwit 20.0g



1. Aubergines snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Spoel de **kikkererwten** af met koud water en laat ze uitlekken. Halveer de **aubergines** in de lengte en snijd ze in brede repen. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel de **aubergines** om met 1-2el olijfolie, en zout en peper naar smaak.



4. Ui bakken

Pel de **ui** en snijd 'm in zo dun mogelijke ringen. Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** met de **rest van de knoflook**, de **rest van de ras el hanout** en een snuf zout en peper toe. Bak 3-4min tot de ui zacht is. Schep regelmatig om.



2. Kikkererwten roosteren

Verdeel de **kikkererwten** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, **1tl ras el hanout** en een snuf zout en peper. Rooster het geheel 15-20min, tot de **aubergines** zacht en de **kikkererwten** goudbruin zijn (**zie kooktip, links**).



5. Tomaten garen

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan. Leg een deksel op de pan en stoof op middelhoog vuur ca. 5min tot de **tomaten** zacht worden en openbarsten. Neem af en toe het deksel van de pan en plet de **tomaatjes** licht met de achterkant van een lepel. Voeg de **spinazie** toe en laat afgedekt ca. 2min meegaren, tot de **spinazie** is geslonken.



3. Tahinsaus maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pers **1 helft** van de **citroen** uit, snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **tahini** met de **mayonaise**, het **citroensap**, **1/4e van de knoflook** en 2el water. Breng de **sous** op smaak met zout en peper. Hak de **helft van de hazelnoten** grof.



6. Serveren

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