



Gegrilde aubergine op quinoa

met granaatappel en walnoten



20-30min



2 personen

Deze kleurrijke salade is licht, smaakvol en toch ook op en top verzadigend dankzij de goed op elkaar afgestemde ingrediënten. De goed gekruide aubergine en de zoete frisheid van de granaatappel gaan mooi samen met de notige ondertoon van de quinoa. Een zonnig gerecht, bomvol smaak en kleur.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 zakje shoarmakruiden
- 200g quinoa
- 10g verse munt
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje balsamico glazuur ¹²
- 1 granaatappel
- 1 kuipje kokosyoghurt van Abbot Kinney's

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- bakkwast
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 808kcal, vet 40.0g, koolhydraten 94.7g, eiwit 20.0g



1. Aubergine voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C met de grillfunctie of boven/onderwarmte. Snijd de **aubergine** in dikke plakken. Leg de **plakken** op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met de **shoarmakruiden**.



2. Aubergine roosteren

Besprenkel de **aubergineplakken** met 1el olijfolie en rooster ze in 15-20min in de oven goudbruin en gaar. Keer de **plakken** halverwege om. Neem uit de oven en breng op smaak met zout en peper.



3. Quinoa koken

Breng in een kleine kookpan 450ml licht gezouten water aan de kook. Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef. Voeg toe aan het kokende water en laat afgedekt op laag-middellaag 10-12min zachtjes koken. Neem van het vuur en houd warm.



4. Dressing maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **walnoten** grof. Meng de **helft van de munt**, de **helft van de knoflook** en de **helft van de walnoten** met de **balsamico**, 2el olijfolie en 2el water. Breng op smaak met zout en peper.



5. Granaatappel ontpitten

Snijd de **granaatappel** doormidden en breek 'm open in een kom met water. Maak de **granaatappelpitjes** onder water los. Schep de drijvende vliesjes uit het water en giet de **granaatappelpitjes** af. Meng de **rest van de munt** en **2/3e van de dressing** met de **quinoa**.



6. Kokosyogurt kruiden

Meng de **kokosyoghurt** met de **rest van de knoflook** en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **aubergine** op de **quinoa** en besprenkel met de **kokosyoghurt** en de **rest van de dressing**. Bestrooi met de **rest van de walnoten** en de **granaatappelpitjes**.