

DINNERLY



Warme Midden-Oosterse salade met gehaktballen

en aubergine en yoghurt dip



ca. 30min



2 personen

Een nieuwe, Midden-Oosterse draai aan de pastasalade. Weg met penne, ei en blokjes ham en kom maar op met bijzondere risoni-pasta, gebakken aubergine en gekruide gehaktballen. Met de tomaten en yoghurt voegen we nog wat frisheid toe, en zo hebben we de pastasalade volledig getransformeerd. Dat klinkt toch lekker én origineel?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g risoni ¹
- 1 aubergine
- 1x rundergehakt
- 1 zakje shoarmakruiden
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

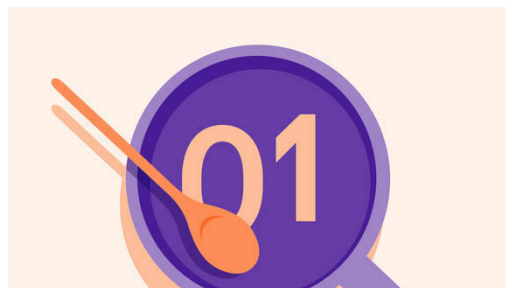
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

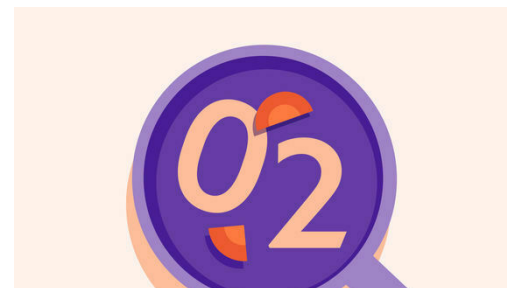
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 860kcal, vet 38.8g, koolhydraten 87.8g, eiwit 40.3g



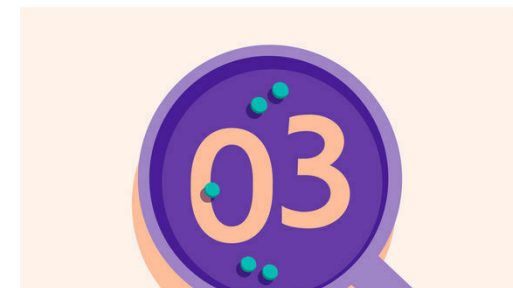
1. Pasta koken

Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water voor de **risoni** aan de kook. Kook de **pasta** in 7-9min al dente (beetgaar). Laat de **pasta** in een zeef uitlekken en zet dan afgedekt opzij. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Pel en snij 1 teen knoflook heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



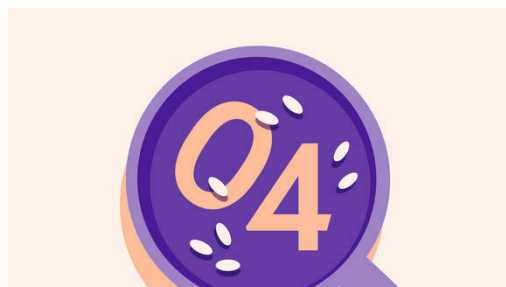
2. Gehaktballen draaien

Meng de **helft van de shoarmakruiden** en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt**. Draai er ca. 8 **gehaktballen** ter grootte van walnoten van. Verhit in een middelgrote koekenpan 1el olijfolie en bak de **gehaktballen** 3-4min op middelhoog tot hoog vuur tot ze rondom bruin beginnen te worden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



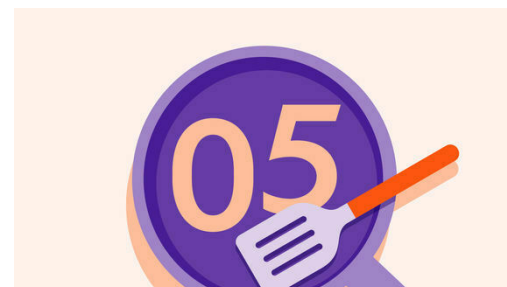
3. Gehaktballen bakken

Verhit weer 1el olijfolie in dezelfde pan en fruit de knoflook ca. 1min op laag tot middelhoog vuur. Voeg de **aubergine** en een flink snuf zout toe en bak ca. 3min mee. Voeg de **gehaktballen** en 100ml water toe. Leg een deksel op de pan en laat 12-13min zachtjes koken tot de **gehaktballen** gaar zijn. Regelmatig roeren.



4. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in kleine blokjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Roer een snuf peper en zout door de **yoghurt**.



5. Afmaken en serveren

Schep de **gehaktballen** uit de pan. Meng de **aubergine** met de **risoni**, **tomaten**, **witte bosui**, de **rest van de shoarmakruiden**, 1tl olijfolie, 1/2tl azijn en snufjes peper en zout. Verdeel de **noedelsalade** en **gehaktballen** over de borden, garneer met de **groene bosui** en bedruipel met de **yoghurdip**.



6. Fruity fruity fruity

Gedroogd fruit of vers fruit of allebei? Met een handje rozijnen of kleingesneden gedroogde vijgen of abrikozen voeg je wat zoets toe aan de salade. Voor extra zuur kun je wat limoensap in de yoghurt uitknijpen. Zorg dat je blijft proeven en bewaar de balans door evt. wat extra zout door de dip te roeren.