



Geroosterde aubergines met amandel

op cannellini-aardappelpuree met knoflook



ca. 30min



2 personen

Soms zijn de eenvoudigste gerechten de grootste blikvangers. En smaakbommen. Zoals deze snelle en gemakkelijke traktatie: romige aardappelpuree met cannellini-bonen en knoflook, ovengeroosterde aubergine, overgoten met een kruidige tomaten-tijmsaus en bestrooid met knapperig geroosterde amandelen. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 aubergine
- 25g amandelen ¹⁵
- 1 rode ui
- 250g cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: munt, platte peterselie en tijm
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 blik cannellini bonen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- aardappelstamper
- dunschiller
- bakkwast

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

Allergenen

noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 602kcal, vet 23.6g, koolhydraten 71.3g, eiwit 19.7g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Pel de **knoflook**. Voeg de **aardappels** en de **hele tenen knoflook** toe aan het kokende water en kook in 10-12min gaar.



4. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Halveer de **cherrytomaten**. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** in 2-3min glazig. Pluk de **muntblaadjes** en snijd ze grof. Hak de **peterselieblaadjes** grof, hak de **steeltjes** fijn.



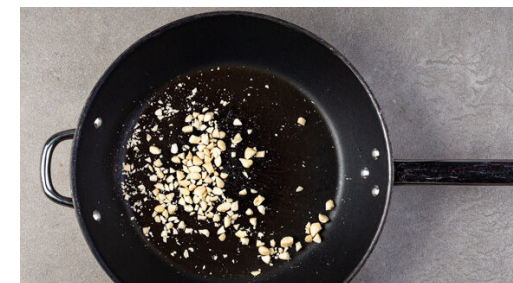
2. Aubergine roosteren

Snijd de **aubergine** in plakken en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met 1el olijfolie, en bestrooi met 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Bak 18-20min in de oven, tot de **aubergineplakken** mooi gebruid en gaar zijn.



5. Tomatensaus koken

Voeg de **tomaten**, de **helft van het bouillonpoeder** en de **tijmtakjes** met 80-100ml water toe aan de pan en laat 2-3min afgedekt zachtjes koken, tot de **tomaten** zacht zijn. Druk de **tomaten** plat en laat zonder deksel nog 2-3min sudderen. Breng op smaak met 1el balsamicoazijn en een snuf peper. Voeg evt. meer azijn, peper en water toe. Verwijder de **tijmtakjes**.



3. Amandel roosteren

Hak de **amandelen** grof. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **amandelen** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart.



6. Puree maken

Laat de **helft van de cannellini bonen** uitlekken in een vergiet. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **aardappels** af. Stamp de **aardappels incl. de knoflook** en de **bonen** tot een **puree**, voeg wat **kookwater** toe en breng op smaak met zout. Serveer de **puree** met de **tomatensaus** en de **aubergine**. Bestrooi met de **amandel**, de **peterselie** en de **munt**.