

DINNERLY



Size+ Vegan gehakt met kruidige aubergine

op zelfgemaakte hummus met pitabrood



30-40min



2 personen

Dit gerecht is geïnspireerd door het Israelische gerecht Hamshuka: kruidig gebakken gehakt op zachte romige hummus. Wij maken vandaag een plantaardige versie met vegan gehakt en voegen ook nog wat aubergine toe. Het enige dat dan nog mist is een stuk pita om rijkelijk met hummus en gehakt te beleggen. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote aubergine
- 1 blik kikkererwten
- 25g tahin ¹¹
- 200g vegan gehakt ⁶
- 2 zakjes Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 100g babyspinazie
- 1 pak pita's ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef of vergiet
- staafmixer met beker

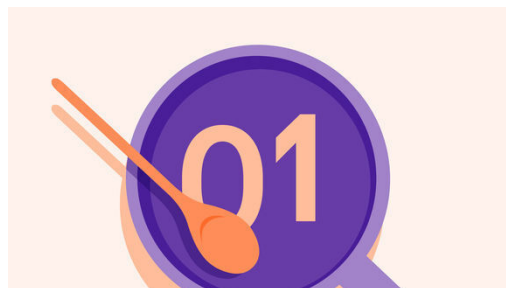
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

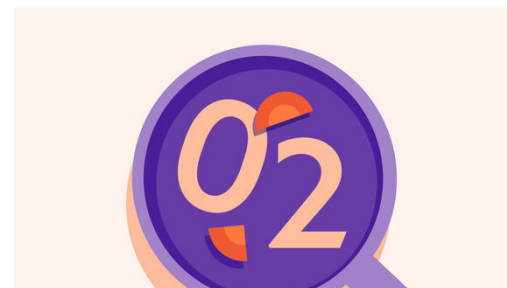
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1144kcal, vet 51.3g, koolhydraten 123.7g, eiwit 39.1g



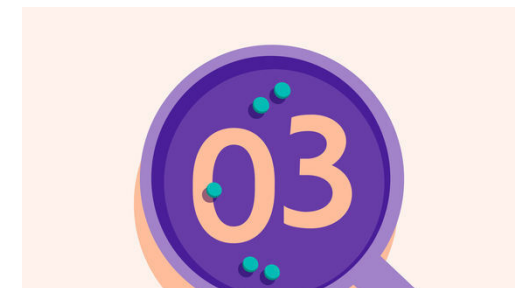
1. Aubergine bakken

Snij de **aubergine** in blokjes van 1-2cm. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie en een snuf zout op middelhoog vuur. Bak de **aubergineblokjes** 7-8min, tot ze bijna gaar zijn.



2. Hummus maken

Pel 2 tenen knoflook en snij grof. Spoel de **kikkererwten** met koud water in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Doe ze dan samen met de **tahin**, de helft van de knoflook, 1tl azijn, 2el olijfolie, 100ml water en een flinke snuf zout in een hoge beker en pureer met een staafmixer fijn. Proef de **hummus** en breng op smaak met zout.



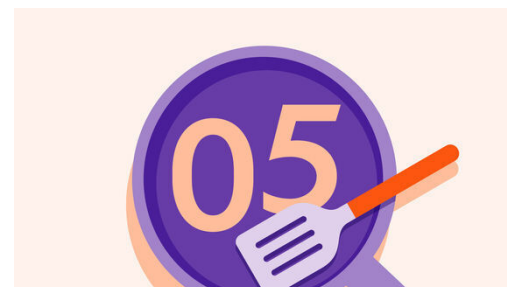
3. Aubergine koken

Voeg het **gehakt** met de **kruidenmix** en de rest van de knoflook toe aan de pan met **aubergine** en bak het in 3-4min rul. Voeg 1el ketchup en 100ml water toe en schep de **spinazie** erdoor. Laat het geheel zachtjes koken, tot het water verdampt en de **spinazie** geslonken is. Breng op smaak met peper en zout.



4. Pita's opwarmen

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Verwarm de **pita's** een voor een voor een 1-2min per kant en wikkel ze in een theedoek, om ze warm te houden. **Tip:** je kunt ook een broodrooster gebruiken.



5. Afmaken en serveren

Snij de **pita's** in repen van ca. 2cm breed. Verdeel de **hummus** over borden en schep het **gehakt** en de **aubergine** erop. Serveer de **pita's** erbij.



6. Geel en fris

Heb je citroenen in huis? Dan kun je de azijn in dit recept door citroensap vervangen en je hummus daarmee een fruitige kick geven. Plus: citroenpartjes zijn leuk als garnering.