



Ovengroenten met harissa-cranberrysaus

met couscous, walnoten en dille



ca. 35min



2 personen

Wij zijn best een beetje trots op dit gerecht, want het is supergevarieerd en creatief. Dat komt voornamelijk door de manier waarop je de zelfgemaakte kruidenpasta inzet. Je roostert de aubergine en zoete aardappel ermee én het vormt de basis voor een bijzondere cranberrysaus. Geroosterde walnoten, verse dille, couscous en citroenige yoghurt dip doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 zoete aardappel
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 1 zakje kappertjes
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 onbehandelde citroen
- 150g biologische couscous ¹
- 25g gedroogde cranberry's
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

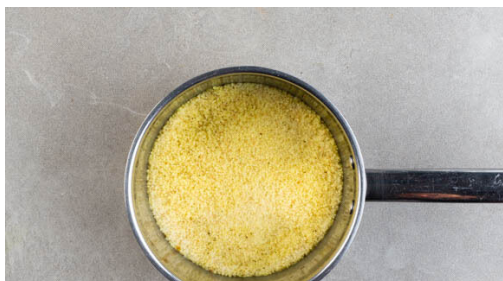
Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 40.1g, koolhydraten 99.8g, eiwit 18.8g



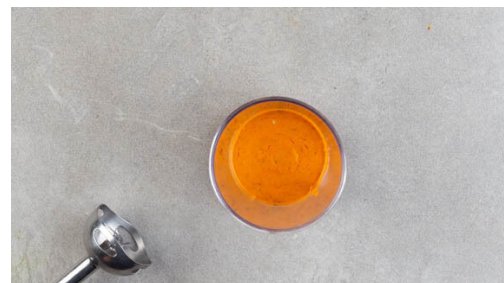
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in de lengte in parten. Doe hetzelfde met de **zoete aardappel incl. schil**. Verdeel de **aubergine** en **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier.



4. Couscous garen

Doe 300ml water en de **helft van het bouillonpoeder** in een kleine kookpan en breng aan de kook. Pers de **citroen** uit. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en doe een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen.



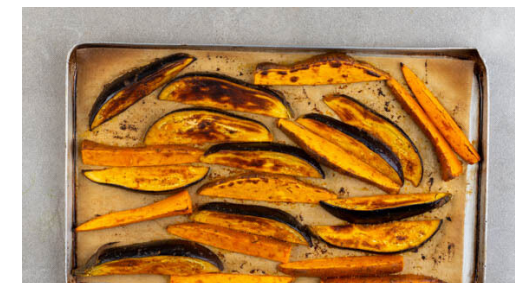
2. Kruidenpasta maken

Pel en halveer de **knoflook** en doe met de **helft van de harissapasta** (of meer naar smaak), de **kappertjes** en 3el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **gladde pasta** en breng op smaak met peper en zout. Spoel de staafmixer af en zet 'm opzij.



5. Saus maken

Doe de **cranberry's** in een kleine kookpan met 50ml water en 1tl suiker. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 3-5min pruttelen, terwijl je af en toe roert. Neem de pan van het vuur en voeg **1el citroensap** toe. Pureer met de staafmixer tot een **grove saus** en roer de **rest van de kruidenpasta** erdoor. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Groenten roosteren

Hussel de **aubergine** en **zoete aardappel** om met **1el kruidenpasta** en rooster ca. 20min in de oven. Schuif de **groenten** daarna opzij om plaats te maken voor de **walnoten**. Rooster alles nog ca. 5min, tot de **groenten** gaar zijn en de **walnoten** goudbruin geroosterd zijn.



6. Dille & noten hakken

Hak de **dille incl. steeltjes** en de **walnoten** grof. Roer de **yoghurt** los met de **rest van het citroensap** en een snuf peper en zout. Roer de **couscous** los met een vork en verdeel over de borden. Serveer de **ovengroenten** erbovenop en besprenkel met de **saus** en de **yoghurt**. Bestrooi met de **walnoten** en de **dille**.