

DINNERLY



Pita's met gekruide grillkaas en auberginepuree en tomaat



ca. 35min



2 personen

We serveren vandaag een gerecht dat niet alleen gemakkelijk uit de hand kan worden gegeten, maar dat ook nog eens heel bijzondere smaken bevat. Gemak en luxe in één gerecht. We maken pita's met grillkaas die we kruiden met Midden-Oosterse za'atar-kruiden. Verder beleg je de broodjes met zachte auberginepuree en frisse tomaat. Ideaal als lunch of snelle avondmaaltijd.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote aubergine
- 1 pak volkoren pita's ¹
- 200g Griekse grillkaas ⁷
- 1 zakje za'atar-kruiden ¹¹
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1060kcal, vet 51.0g, koolhydraten 99.3g, eiwit 44.9g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm en meng ze met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Verdeel de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier, leg er 2 ongepelde tenen knoflook bij en rooster 15-20min in de oven tot de **aubergine** zacht en gaar is.



2. Pita's bakken

Haal de **aubergine** en knoflook uit de oven, schep van de plaat en zet even opzij. Druppel wat water over de **pita's**, leg ze op schoon bakpapier of een ovenrek en bak ze 3-5min in de oven.



3. Grillkaas bakken

Snij de **grillkaas** horizontaal doormidden en dan overdwars, zodat je **vier stukken** krijgt. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kaas** ca. 3min per kant, kruid met de **helft van de kruidenmix** en neem de pan van het vuur.



4. Auberginepuree maken

Druk de geroosterde knoflook uit de schil (pas op, heet!) en meng met 1tl balsamicoazijn door de **aubergine**. Pureer het geheel met een vork tot een gladde puree. Kruid naar smaak met peper, zout en **kruidenmix** (zie ook **stap 6**).



5. Pita's vullen en serveren

Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in dunne plakken. Snij de **pita's** open, besmeer de binnenkant met de **auberginepuree** en vul ze met de **tomaat** en **grillkaas**.



6. Nog authentieker

Baba ganoush is een traditionele auberginedip uit het Midden-Oosten. Als jij een groot fan van baba ganoush bent kun je deze auberginepuree makkelijk aanpassen: roer gewoon een eetlepel tahin en een kneep citroensap erdoor en je komt al aardig dicht in de buurt!