



Libanese broodsalade

met sinaasappel en baba ganoush



30-40min



2 personen

Wel eens gehoord van fattoush? Je zou het het Libanese antwoord op de panzanella kunnen noemen. Net als bij de Italiaanse versie wordt fattoush traditioneel met restjes (plat)brood gemaakt. Typisch Midden-Oosterse smaakmakers als tahin en harissa doen de rest. De inhoud van deze salade mag variëren, dus wij maken 'm dit keer met kikkererwten, groene olijven en zelfgemaakte baba ganoush.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1x tortilla's ¹
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 zakje harissakruiden
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 chilipeper
- 1 zakje groene olijven
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 25g tahin ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 2 bakplaten met bakpapier
- knoflookpers
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

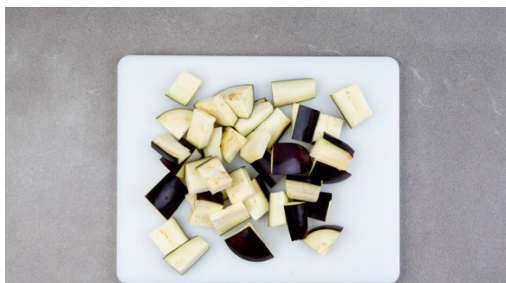
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 914kcal, vet 41.0g, koolhydraten 111.1g, eiwit 22.7g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven met grill of boven-/onderwarmte op 250°C. Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren of zessen en dan in stukjes.



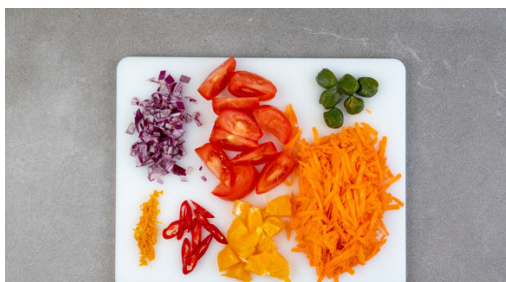
2. Aubergine grillen

Verdeel de **auberginestukjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Grill of bak ca. 12min in de oven, tot de **auberginestukjes** zacht en goudbruin zijn.



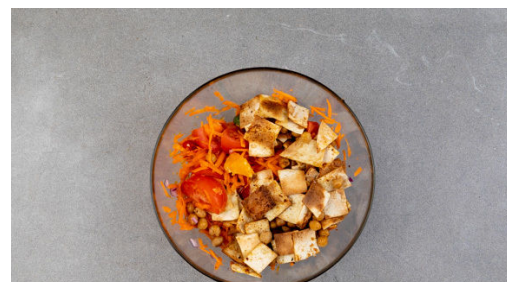
3. Tortilla's roosteren

Snijd **4 tortilla's** eerst in repen en dan in stukjes. Giet de **kikkererwten** af en meng ze met de **stukjes tortilla**, de **harissa**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel alles over een tweede bakplaat met bakpapier en rooster 10min in de oven.



4. Ingrediënten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof. Halveer, pel en snipper de **ui** fijn. Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel**, verwijder het witte deel en snijd dan het **vruchtvlees** in blokjes. Verwijder evt. de zaadlijsten van de **chilipeper** en snijd in dunne reepjes. Dep de **olijven** evt. droog. Snijd de **tomaten** in parten.



5. Salade afmaken

Meng de **wortel**, **ui**, **sinaasappelblokjes**, de **chilipeper naar smaak**, **olijven** en de **tomaten**. Schep de **kikkererwten** en de **tortilla stukjes** erdoor en breng de **salade** op smaak met de **sinaasappelrasp naar wens**.



6. Baba ghanoush maken

Pel de **knoflook** en snijd of pers fijn. Pers de **citroen** uit. Prak de **aubergine**, de **tahin**, de **helft van het citroensap** en de **knoflook** met een vork tot een **grove puree**. Breng op smaak met peper, zout en de **rest van het citroensap**. Serveer de **salade** met de **baba ghanoush**.