



Special: Aubergine en een romig gekookt ei

met kruidige rijst, kikkererwten en pickles

Vandaag zetten we een behoorlijk gevarieerd bordje op tafel: gegrilde aubergines, ingemaakte komkommer, tomaat en rode ui, kruidige biologische basmatirijst, knapperige kikkererwten, zachtgekookte eieren en een flinke schep tahinsaus. Als dit geen vegetarisch droomgerecht is, weten wij het ook niet meer!



ca. 35min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje ras el hanout
- 150g biologische basmatirijst
- 1 grote aubergine
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 2 biologische eieren¹
- 1 onbehandelde citroen
- 25g tahin³
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- ½el boter²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker & zeef
- keukenrasp
- citruspers

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

Kooktip

Als je geen oven met grillfunctie hebt, kun je de oven ook op 250°C boven-/onderwarmte voorverwarmen.

Allergenen

eieren (1), melk (2), sesamzaad (3). Kan



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie op 250°C. Smelt ½el boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg dan de **ras el hanout** en de **rijst** toe en bak in 1-2min geurig. Voeg 300ml water toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en kook afgedekt 12-14min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat rusten.



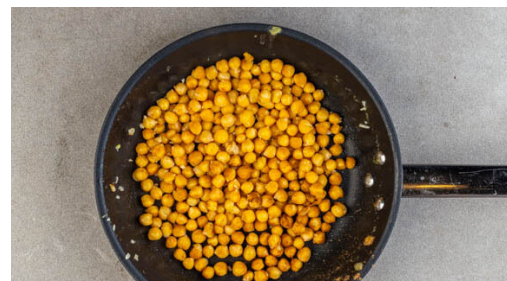
4. Saus maken

Breng in de gebruikte kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **tahin** met **1el citroensap** en 2el water. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Voeg de **eieren** toe aan het kokende water en kook in ca. 7min zacht. Giet af en laat schrikken met koud water.



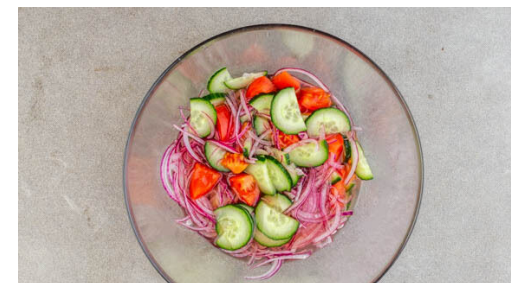
2. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in de lengte in ca. 1cm brede plakken. Kruid met een flinke snuf zout en wrijf ze rondom in met 2el olijfolie. Verdeel de **aubergineplakken** over een bakplaat met bakpapier en bak ca. 20min in het bovenste deel van de oven onder de grill. Draai de **aubergineplakken** na ca. 10min een keertje om.



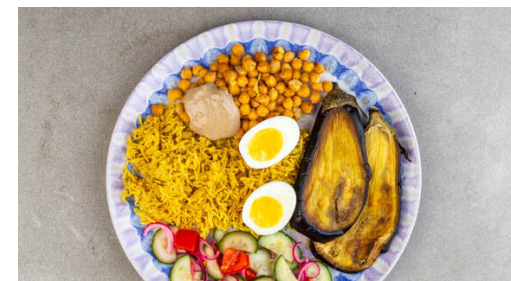
5. Kikkererwten bakken

Spoel de kikkererwten met koud water af in een zeef en laat uitlekken. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **kikkererwten** in 4-5min knapperig. Voeg de **knoflook**, een flinke snuf peper en zout en de **helft van de komijn & koriander kruidenmix** toe en bak ca. 1min mee.



3. Pickles maken

Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **tomaat** in grove stukken. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Doe 100ml water, 100ml azijn, 1el suiker en ½el zout in een kleine kookpan en breng al roerende aan de kook. Schenk het **azijnmengsel** over de **groente** en dek af met keukenpapier om het oppervlak te bevochtigen.



6. Afmaken en serveren

Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Kruid de **eieren** met een snuf zout en de **komijn & koriander kruidenmix**. Laat de **pickles** uitlekken in een zeef. Verdeel de **rijst**, **aubergine**, **kikkererwten**, **eieren** en **pickles** over borden, top met een schepje **tahinsaus** en bestrooi met de **citroenrasp**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**