



Knapperige auberginereepjes met feta

op couscous met abrikozen en romescosaus



30-40min



2 personen

Deze knapperig gepaneerde auberginereepjes zijn simpelweg onweerstaanbaar! Je serveert ze met luchtige couscous met abrikozen, verse peterselie, feta en een Spaanse romescosaus van geroosterde paprika en hazelnoten. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 paprika
- 25g panko ¹
- 1 zakje harissakruiden
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 150g biologische couscous ¹
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 100g feta ⁷
- 25g gedroogde abrikozen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

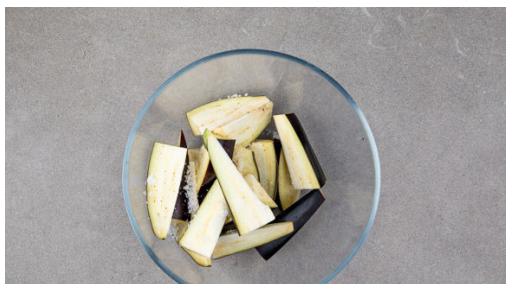
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 875kcal, vet 48.5g, koolhydraten 83.5g, eiwit 23.8g



1. Aubergine zouten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in de lengte door vieren en snijd nog eens overdwars door midden. Kruid de **auberginestukken** met 1tl zout en laat ca. 5min trekken. Zo haal je de bitterheid uit de **aubergine**.



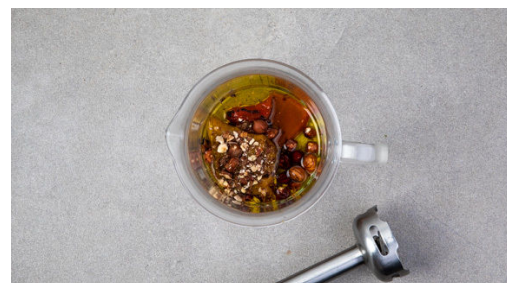
4. Couscous garen

Breng 300ml licht gezouten water en de **helft van het bouillonpoeder** aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 8-10min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



2. Paprika roosteren

Halveer de **paprika** en verwijder de zaadlijsten. Wrijf rondom in met 1el olijfolie en een snuf zout. Leg de **paprikahelften** met de snijkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster de **paprika** 15-20min bovenin de oven tot het vel begint te blakeren. Laat de **paprika** even afkoelen en verwijder voorzichtig het vel.



5. Romescosaus maken

Doe de **paprika** en **hazelnoten** in een hoge maatbeker met 1tl olijfolie, 1el azijn en 1-2tl water en pureer fijn. Proef en breng op smaak met peper, zout en een snuf suiker. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak **ca. ¾ van de blaadjes** fijn. Hak de **rest van de blaadjes** grof. Meng de **fijn gehakte peterselie** met 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf peper en zout.



3. Aubergine bakken

Spoel de **aubergine** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Meng het **panko paneermeel** met de **helft van de kruidenmix** en ½tl zout en wrijf de **auberginestukken** rondom in. Verdeel over de bakplaat met bakpapier, bedruppel met 1el olijfolie en bak in 20-25min knapperig in de oven.



6. Afmaken en opdienen

Verkruiemel de **feta** met je vingers of een vork. Meng de **gedroogde abrikozen** en **peterseliedressing** met de **couscous**. Verdeel de **couscous met abrikozen** en **auberginestukken** over de borden en garneer naar smaak met de **romescosaus**, **feta** en de **rest van de peterselie**.