



Gegrilde aubergine met tahinsaus

met kikkererwten, cherrytomaten en spinazie



ca. 25min



2 personen

Aubergines zijn een hoofdbestanddeel in de Arabische keuken. Geen wonder: ze zijn veelzijdig en geschikt voor een hele reeks gerechten en kookstijlen. In dit recept worden ze geroosterd in de oven en vervolgens geserveerd met gebakken ui, geroosterde kikkererwten, cherrytomaatjes en babyspinazie. De tahin-knoflooksaus en de fijne hazelnoten doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 50g tahin ¹¹
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1 ui
- 250g cherrytomaten
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- zeef

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

Kooktip

Als de aubergines na de aangegeven baktijd nog niet helemaal zacht zijn, voeg dan wat meer olijfolie toe en bak nog een paar minuten langer.

Allergenen

sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 57.0g, koolhydraten 58.5g, eiwit 19.9g



1. Aubergines snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergines** in de lengte in vieren. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Meng goed zodat de **aubergines** rondom bedekt zijn.



2. Kikkererwten roosteren

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef en laat uitlekken. Verdeel de **kikkererwten** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl ras el hanout**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Schuif beide bakplaten in de oven en rooster het geheel 15-20min, tot de **aubergines** zacht en de **kikkererwten** goudbruin zijn (zie ook de **kooktip**, links).



3. Tahinsaus maken

Pel de **knoflook** en hak of pers heel fijn. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **tahin** met het **citroensap**, ca. **¼ van de knoflook** en 2el water. Breng de **sous** op smaak met peper en zout. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Ui bakken

Pel de **ui** en snijd in zeer dunne ringen. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **ui** met de **rest van de knoflook**, de **rest van de ras el hanout** en een snuf peper en zout 3-4min, tot de **ui** zacht is.



5. Tomaten garen

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan. Leg een deksel op de pan en stoof ca. 5min op middelhoog vuur tot de **tomaten** zacht worden en openbarsten. Neem tussendoor het deksel van de pan en plet de **tomaatjes** licht met de achterkant van een lepel. Voeg de **spinazie** toe en laat afgedekt ca. 2min meegaren, tot de **spinazie** is geslonken.



6. Afmaken en serveren

Roer de **kikkererwten** door de **stoof** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **kikkererwtenstoof** met de **aubergine** en besprenkel met de **tahinsaus**. Bestrooi met de **hazelnoten** en geef de **citroenpartjes** erbij.