



Ovengroente met harissa-cranberrysaus

met couscous, walnoten en dille



ca. 35min



2 personen

Wij zijn best een beetje trots op dit gerecht, want het is super gevarieerd en creatief. Dat komt voornamelijk door de manier waarop je de zelfgemaakte kruidenpasta inzet. Je roostert de aubergine en zoete aardappel ermee én het vormt de basis voor een bijzondere cranberrysaus. Geroosterde walnoten, verse dille, couscous en citroenige yoghurt dip doen de rest.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 1 zoete aardappel
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 1 zakje kappertjes
- 25g walnoten ³
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 onbehandelde citroen
- 150g biologische volkoren couscous ¹
- 25g gedroogde cranberry's
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), melk (2), noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 844kcal, vet 40.1g, koolhydraten 99.8g, eiwit 18.8g



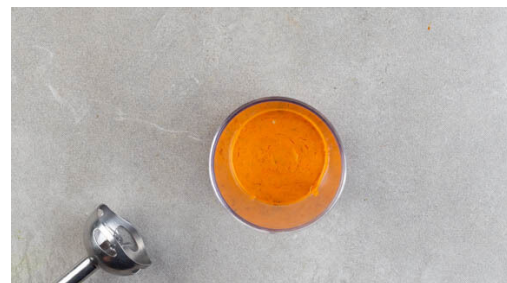
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in de lengte in parten. Doe hetzelfde met de **zoete aardappel incl. schil**. Verdeel beide over een bakplaat met bakpapier.



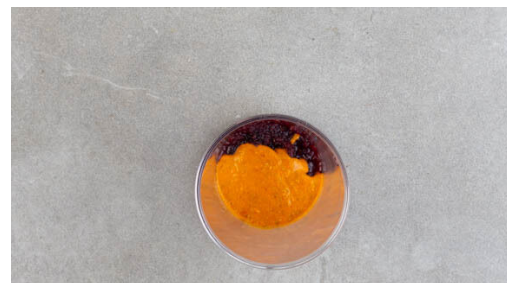
4. Couscous garen

Breng 300ml water aan de kook in een kleine kookpan en los de **helft van het bouillonpoeder** erin op. Pers de **citroen** uit. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen.



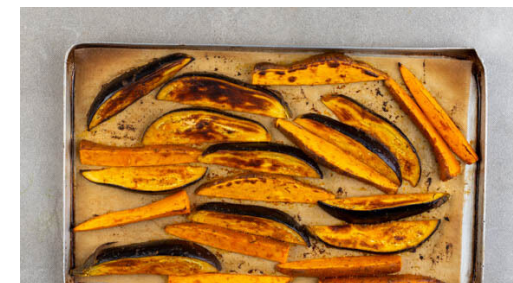
2. Kruidenpasta maken

Pel en halveer de **knoflook** en doe met de **helft van de harissapasta** (of meer naar smaak), de **kappertjes** en 3el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer tot een **gladde pasta**. Breng op smaak met peper en zout. Spoel de staafmixer af en zet opzij, deze gebruiken we zo weer.



5. Saus maken

Breng 50ml water met de **cranberry's** en 1tl suiker aan de kook in een kleine kookpan. Zet het vuur laag en laat 3-5min pruttelen, terwijl je af en toe roert. Neem de pan van het vuur en voeg **1el citroensap** toe. Pureer tot een **grove saus** en roer de **rest van de kruidenpasta** erdoor. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout.



3. Groente roosteren

Hussel de **aubergine** en **zoete aardappel** om met **1el kruidenpasta** en rooster ca. 20min in de oven. Schuif de **groente** daarna opzij en leg de **walnoten** ernaast. Rooster het geheel nog ca. 5min, tot de **groente** gaar zijn en de **walnoten** goudbruin geroosterd.



6. Dille & noten hakken

Snijd de **dille incl. steeltjes** grof. Hak de **walnoten** grof. Roer de **yoghurt** los met de **rest van het citroensap** en een snuf peper en zout. Roer de **couscous** los met een vork en verdeel over borden. Serveer de **ovengroente** erbovenop en besprenkel met de **saus** en de **yoghurt**. Garneer met de **walnoten** en de **dille**.