



Libanese fattoush van wraps

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 tahini 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 aubergine
- 1 blik kikkererwten
- 1x wraps ¹
- 1 zakje harissa
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 sinaasappel
- 1 verse chilipeper
- 2 tomaten
- 1 zakje groene olijven
- 1 teen knoflook
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

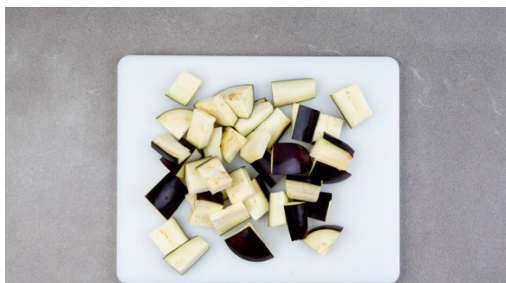
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 824kcal, vet 35.6g, koolhydraten 91.4g, eiwit 23.7g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grill aan. Snijd de **aubergine** in stukjes.



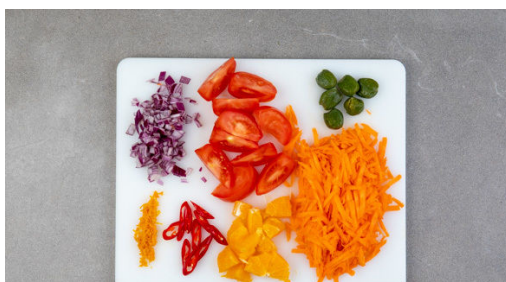
2. Aubergine bakken

Leg de **aubergine** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een snuf zout. Rooster 12-15min in de oven tot de stukjes **aubergine** zacht en goudbruin zijn.



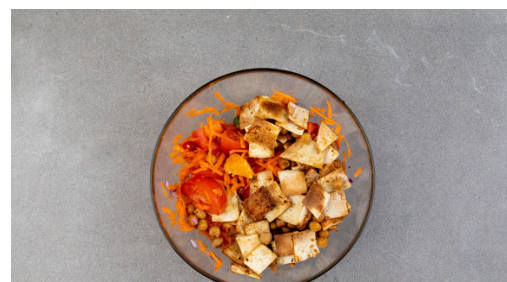
3. Kikkererwten bakken

Giet de **kikkererwten** af. Snijd **4 wraps** eerst in de lengte in repen en dan in kortere stukjes. Verdeel de **kikkererwten** en **stukjes wrap** over een 2e bakplaat met bakpapier en hussel alles om met 1-2el olijfolie, de **helft van de harissa** en een snuf peper en zout. Rooster ca. 10min in de oven, onder de plaat met **aubergine**. Bewaar de **resterende wraps** voor een ander recept.



4. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en rasp hem grof. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **sinaasappelschil** fijn. Schil de **sinaasappel** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes. Verwijder evt. zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Snijd de **tomaten** in vieren. Giet de **olijven** af.



5. Salade maken

Meng in een grote kom de **wortel**, de **ui**, de **sinaasappel** en het **vrijgekomen sap** met de **olijven**, **tomaten** en de **chilipeper** naar wens. Voeg de **kikkererwten** en **wraps** met **1-2tl sinaasappelrasp** toe en schep de **salade** om.



6. Baba ganoush maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pers de **citroen** uit. Doe de **aubergine** met de **tahin**, **1-2el citroensap** en de **helft tot alle knoflook** in een kommetje. Prak met een vork tot een grove puree. Breng de **baba ganoush** op smaak met peper, zout en meer **citroensap** naar wens. Serveer de **salade** met de **baba ganoush**.

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

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