



Pita's met zelfgemaakte hummus

en abrikozendip met aubergine



20-30min



2 personen

In Tel Aviv haal je deze heerlijke klassieker uit de Levante-keuken op elke straathoek. Onze chef Elisabeth ontwikkelde haar versie van 'sabich': warme pitabroodjes, gevuld met zacht geroosterde schijfjes aubergine, romige hummus, kraakverse groenten en geurige kruiden en een fruitige abriozenketchup.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 citroen
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 pakje pita's ¹
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 15g verse kruidenmix: dille, munt en platte peterselie
- 1 potje abrikozenjam
- 1 zakje ras el hanout

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- tomatenketchup

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- maatbeker
- 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.

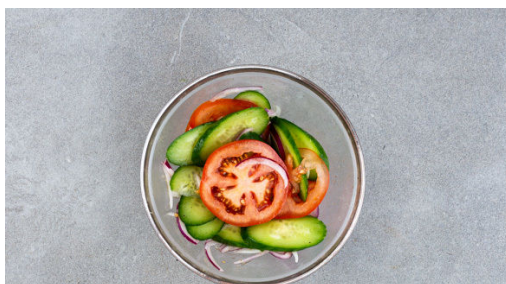
Voedingswaarde per portie

calorieën 1004kcal, vet 29.9g, koolhydraten 150.3g, eiwit 30.9g



1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd de **aubergine** in schijven van ca. 1cm dik en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Wrijf de **aubergine** in met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en rooster in 20min zacht. Draai de **plakken** halverwege een keer om.



4. Salade maken

Pel en snijd de **helft van de ui** in dunne ringen. Snijd de **tomaat** en de **helft van de komkommer** in plakjes. Meng de **gesneden ui, tomaat** en **komkommer** met 1tl olijfolie, **1tl citroensap** en 1/2tl zout. Gebruik de **rest van de ui** en **komkommer** voor een ander recept.



2. Hummus maken

Pers de **citroen** uit. Giet de **kikkererwten** af en doe ze in een hoge (maat)beker met de **tahin**, **1el citroensap**, 80-100ml water en 1/2tl zout. Pureer glad en breng de **hummus** verder op smaak met zout en peper.



5. Kruiden hakken

Hak de **versekruidenblaadjes** grof en alle **steeltjes** (behalve die van de munt) fijn. Meng 2el ketchup met de **abrikozenjam** en **1tl ras el hanout**.



3. Pita's afbakken

Bak **4 pita's** (of meer bij grote trek) in ca. 4min af op een rooster in de oven.



6. Pita's vullen

Snijd de **pita's** open en beleg ze met de **hummus**, **aubergine**, **salade**, **verse kruiden** en **abrokozenketchup**. Geen zin in? Zet dan alle ingrediënten op tafel en laat iedereen zijn eigen broodjes vullen.