



Midden-Oosterse geroosterde aubergine

en kikkererwten met tomaat en tahinsaus



20-30min



2 personen

In het Midden-Oosten mogen ze graag aubergines eten. En terecht, want aubergines zijn vlezig, vullend en veelzijdig. Ze lenen zich voor uiteenlopende gerechten en kooktechnieken. Hier roosteren we ze met knapperige kikkererwten en serveren we ze met een snelle stoof van cherrytomaat. De tahinsaus maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje ras el hanout
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje tahin ¹¹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 ui
- 1x cherrytomaten
- 1x 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.

Allergenen

mosterd (10), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

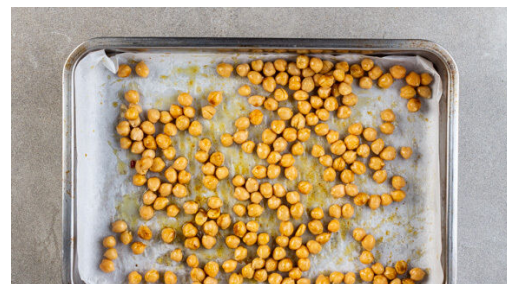
Voedingswaarde per portie

calorieën 741kcal, vet 46.1g, koolhydraten 59.1g, eiwit 20.0g



1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergines** in de lengte in vieren. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper.



2. Kikkererwten roosteren

Giet de **kikkererwten** af, spoel ze om en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, **1tl ras el hanout** en een snuf zout en peper. Rooster de **aubergine** en **kikkererwten** 15-20min in de oven.



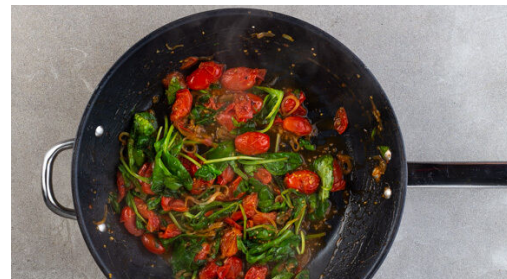
3. Saus maken

Pel en hak de **knoflook** zo fijn mogelijk. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Doe de **tahin** met het **citroensap**, **1/4e van de knoflook**, de **mayonaise** en 2el water in een kommetje en roer glad. Breng de **saus** op smaak met peper en zout. Hak de **helft van de hazelnoten** grof.



4. Ui bakken

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** met de **rest van de knoflook** en **ras el hanout** toe. Breng op smaak met peper en zout en bak 3-4min tot de **ui** zacht is.



5. Tomaten toevoegen

Draai het vuur lager en voeg de **cherrytomaten** toe. Roer door, leg een deksel op de pan en stoof ca. 5min tot de **tomaten** openbarsten. Voeg de **spinazie** toe en bak ca. 2min, tot de blaadjes zijn geslonken.



6. Stoof afmaken

Roer de **kikkererwten** door de **stoof** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **kikkererwtenstoof** met de **aubergine** en besprenkel met de **tahinsaus**. Bestrooi met de **gehakte hazelnoten** en geef de **citroenpartjes** erbij.