



Libanese fattoush

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 2 bakplaten met bakpapier
- knoflookpers
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

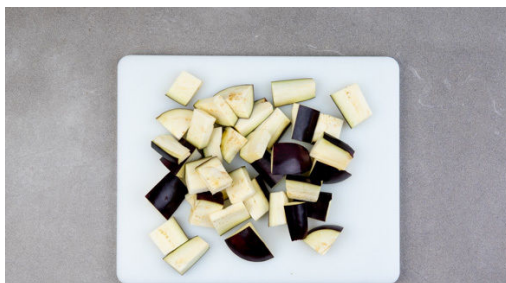
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 35.1g, koolhydraten 112.0g, eiwit 22.3g



1. Aubergine snijden

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



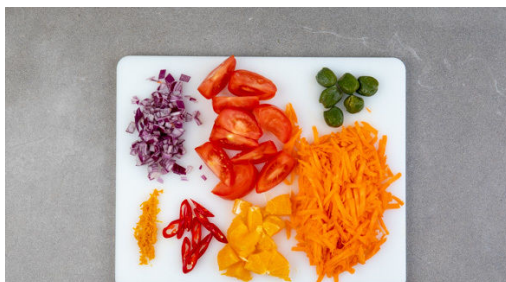
2. Aubergine roosteren

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



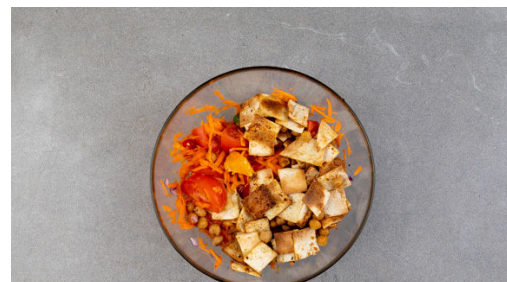
3. Kikkererwten bakken

Stapel **4 wraps** op, snijd ze in repen en dan in stukjes. Giet de **kikkererwten** af en verdeel ze met de **stukjes wrap** over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel alles om met 1-2el olijfolie, de **helft van de harissa** en een flinke snuf peper en zout. Rooster ca. 10min in de oven, onder de plaat met **aubergine**. Bewaar de **rest van de wraps** voor een ander recept.



4. Groenten snijden

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



5. Salade maken

Meng de **wortel**, **ui**, **sinaasappel** en het **sinaasappelsap** met de **olijven**, **tomaten** en **chilipeper naar wens**. Voeg de **kikkererwten** en **wraps** met **1-2tl sinaasappelrasp** toe en schep de **salade** om. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



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**.