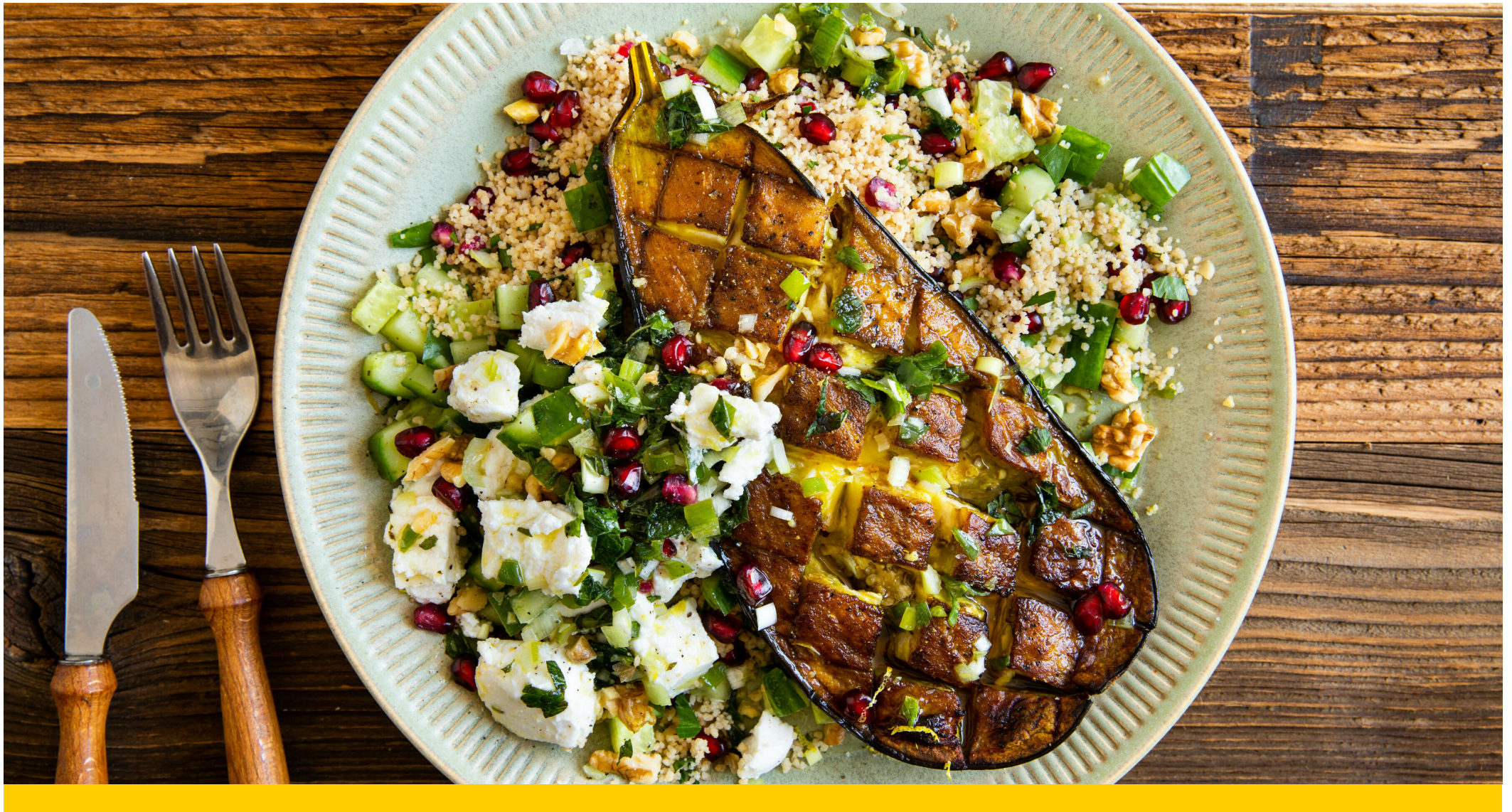




Auberginesalade met geitenkaas

met couscous, granaatappel en munt



30-40min



2 personen

Het verbaast ons niet dat de keuken van het Midden-Oosten wordt gedomineerd door de aubergine. Deze veelzijdige groente zit boordevol fijne voedingsstoffen en je kunt 'm op ontelbare manieren bereiden. Vandaag rooster je deze vitaminebom en serveer je 'm met granaatappel, geitenkaas en geroosterde walnoten op een bedje van couscous. De frisse dressing maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 zakje ras el hanout
- 200g couscous¹
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 bosui
- 1 citroen
- 1 zakje walnoten¹⁵
- 1 granaatappel
- 1x zachte geitenkaas⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- aluminiumfolie
- kleine koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

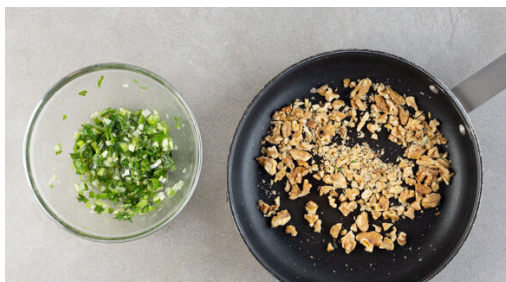
Voedingswaarde per portie

calorieën 930kcal, vet 44.3g, koolhydraten 114.9g, eiwit 25.9g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer de **aubergines** in de lengte en kerf ze in met een ruitvormig patroon. Wrijf ze in met 2el olijfolie, de **ras el hanout** en een snuf peper en zout. Leg de **aubergines** met het snijvlak omlaag op een bakplaat. Dek af met aluminiumfolie en rooster ca. 10min in de oven. Verwijder de folie en rooster in nog 15-20min gaar.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof (of houd ze in de verpakking en verkruiemel ze met je vingers) en rooster ze ca. 2min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel aanbranden. Schep de **walnoten** uit de pan. Maak de **dressing** van de **bosui**, de **mint**, **1-2el citroensap**, 2el olijfolie en een snuf zout en peper.



2. Couscous garen

Kook 400ml water in een waterkoker. Doe de **couscous** met 1/2tl zout en een snuf peper in een hittebestendige kom of een kleine kookpan en voeg het gekookte water toe. Roer door, dek af en laat zo 8-10min wellen.



5. Granaatappel ontpitten

Ontpit de **granaatappel**. Breek hiervoor de **granaatappel** open in een kom water en wrik de **pitjes** eruit. Verwijder de vliesjes en vang de **granaatappelpitjes** op in een zeefje. Roer **2/3e van de pitjes**, de **peterselie**, **1el citroensap** en 1-2el olijfolie door de **couscous**. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in blokjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** en de **muntblaadjes** gescheiden van elkaar fijn. Hak de **bosui** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



6. Serveren

Schep de **couscoussalade** op en verdeel de **komkommerblokjes** erover. Leg de **auberginehelften** erbovenop, verkruiemel **geitenkaas** erboven en garneer met de **walnoten**, **citroenrasp** en de **rest van de granaatappelpitjes**. Besprenkel met de **dressing**.