



Sabich met auberginehummus

met abrikozendip en knapperige salade



ca. 25min



2 personen

In Tel Aviv haal je deze heerlijke klassieker uit de Levantijnse keuken op elke straathoek. Onze chef Elisabeth ontwikkelde haar versie van 'sabich': warm pitabrood gevuld met zacht geroosterde aubergineplakken, romige hummus, knapperige groenten, verse kruiden en een fruitige abrikozendip. Perfect streetfood!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

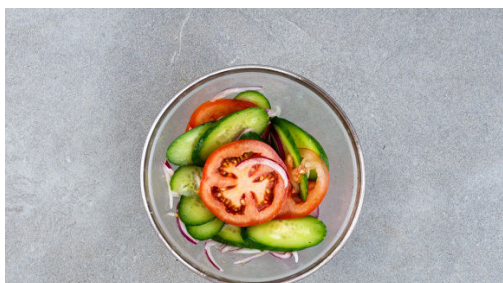
Voedingswaarde per portie

calorieën 974kcal, vet 29.8g, koolhydraten 143.6g, eiwit 29.9g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in plakken van ca. 1cm dik en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Wrijf beide kanten van de **aubergineplakken** in met 1-2el olijfolie en wat zout. Rooster ca. 20min in de oven, tot de **plakken** zacht zijn. Draai ze halverwege de baktijd een keer om.



4. Salade maken

Halveer de **ui**, pel **een helft** en snijd in dunne reepjes. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **tomaat** en de **minikomkommer** in dunne plakjes en meng ze met de **ui**, 1tl olijfolie, **1tl citroensap** en 1/2tl zout.



2. Hummus maken

Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken. Pers de **citroen** uit. Doe de **kikkererwten** met de **tahin**, **1el citroensap**, 80-100ml water en 1/2tl zout in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Breng de **hummus** op smaak met peper en evt. meer zout.



5. Kruiden hakken

Pluk en hak de **dilletopjes**, de **munt-** en **peterselieblaadjes** grof, hak de **steeltjes** fijn. Meng 2el tomatenketchup 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** tot de helft open en vul ze met de **hummus**, **aubergine**, **salade**, **verse kruiden** en **abrikozenketchup**. Geen zin in? Zet dan alle ingrediënten op tafel en laat iedereen zijn eigen broodjes vullen.