

MARLEY SPOON



Aubergines uit de oven met paprikavinaigrette en couscous

 30-40min  Voor 3-4 personen

Aubergine bereiden kan tricky zijn. Omdat de groente solanine bevat - een stof die maag- en darmklachten veroorzaakt - moet je hem goed verhitten. Wij roosteren de aubergine lang in de oven zodat het vrucht vlees een zachte textuur krijgt. Je serveert de aubergines getopt met hoopjes zachtjes geitenkaas op een berg parelcouscous en maakt het geheel af met een zoete gegrilde paprika-knoflookvinaigrette. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 3 aubergines
- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 1x rode & gele paprikareepjes
- 1 teen knoflook
- 400g parelcouscous¹
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gerookte amandelen¹⁵
- 1x zachte geitenkaas⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote kookpan
- zeef
- fijne keukenrasp

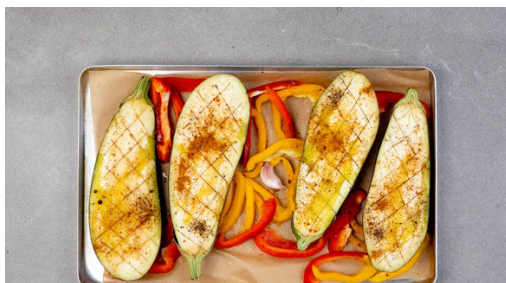
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 774kcal, vet 35.9g, koolhydraten 81.7g, eiwit 24.5g



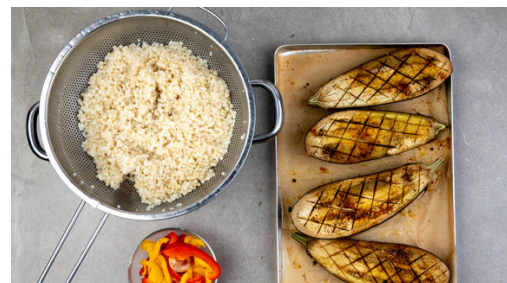
1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aubergines** in de lengte doormidden en kerf een ruitjespatroon in het **vruchtvlees**. Leg de **aubergines** met de snijkant omhoog op 1-2 bakplaten met bakpapier. Wrijf de snijvlakken in met olijfolie, de **Habesha's berbere spice blend**, zout en peper. Leg de **paprikareepjes** en de **ongepelde knoflookteen** erbij en rooster ca. 15min in de oven.



4. Geitenkaas verdelen

Neem de bakplaat met **aubergine** na in totaal 25-30min uit de oven en zet de grill van de oven aan (of verhoog de temperatuur naar 250°C). Verkrummel de **geitenkaas** gelijkmatig over de **aubergines** en rooster de **aubergines** nog 5-6min totdat de **geitenkaas** bruin begint te kleuren.



2. Parelcouscous koken

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Voeg de **parelcouscous** toe zodra het water kookt. Zet het vuur middellaag en kook de **parelcouscous** in 12-15min beetgaar. Giet af. Haal na 15min de **paprikareepjes** en de **knoflookteen** uit de oven. Rooster de **aubergine** daarna nog 10-15min.



5. Couscous mengen

Pel voorzichtig de **knoflook** en prak deze in een kom tot een gladde **pasta**. Voeg de **paprika, peterselie** en **2el citroensap** met 2-3el olijfolie toe. Roer door en breng de **vinaigrette** op smaak met peper en zout. Roer **3/4e van de vinaigrette** met **citroenrasp** naar smaak door de **parelcouscous**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten snijden

Rasp de **citroenschil** fijn en halveer de **citroen**. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn. Hak de **gerookte amandelen** grof. Hak de **paprikareepjes** grof.



6. Serveren

Schep de **parelcouscous** op de borden en leg de **auberginehelften** erop. Besprenkel met de **rest van de vinaigrette** en bestrooi met de **gehakte amandelen**. Geef de **citroenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.