



## Flatbread gepofte aubergine

**2 personen – hoofdgerecht**

30 + 25 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 2 aubergines
- ½ biologische citroen
- 40 g zuivelspread
- 50 g tastytom-trostomaten
- 15 g verse peterselie
- ½ teen knoflook
- 1 el milde olijfolie
- ½ el ras el hanout
- 2 flatbreads
- 100 g romainesla
- 35 g ingelegde rode ui in pot

**MATERIAAL:** airfryer, bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de airfryer voor op 200 °C.
2. Prik de aubergines rondom in met een vork, leg in de airfryer en pof 20-25 minuten.
3. Keer halverwege om.
4. Boen ondertussen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
5. Meng de zuivelspread met het citroenrasp.
6. Snijd de tomaten in blokjes van een ½ cm en snijd de peterselie fijn.
7. Schep de tomaat, peterselie en ½ el citroensap om, breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Haal de aubergines uit de airfryer, doe in een vuurvaste kom en dek af met een bord of folie, laat 10-15 minuten staan.
9. Pel de aubergines en trek het vruchtvlees met twee vorken uit elkaar, snijd de knoflook fijn.
10. Verwarm de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de ras el hanout en knoflook toe.
11. Bak 1 minuut, voeg de aubergine toe en bak 1 minuut mee.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Verwarm eventueel de flatbreads volgens de aanwijzingen op de verpakking en besmeer ze met de citroenspread.
14. Beleg met de romainesla, de aubergine, de peterseliesalade en de ingelegde rode ui.
15. Rol op en snijd diagonaal door.

**BRON:** [ah.nl](https://www.ah.nl)

