



Mediterrane kruidige aubergine met couscous en yoghurt

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g couscous
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 1 tl korianderpoeder
- 🍴 1 tl gemberpoeder
- 🍴 1 tl komijnpoeder
- 🍴 4 lange dunne Japanse aubergines* in de lengte gehalveerd
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 25 g kalamata-olijven ontpit, gehalveerd
- 🍴 125 g kerstomaatjes gehalveerd
- 🍴 10 g amandelschaafsel geroosterd
- 🍴 ¼ bos koriander alleen de blaadjes
- 🍴 ¼ bos munt alleen de blaadjes
- 🍴 Griekse yoghurt, voor erbij

MATERIAAL: grillpan of bbq

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een grillpan voor of maak de barbecue aan.
2. Doe de couscous in een hittebestendige kom, roer er 1 el olijfolie door en schenk er 160 ml kokend water over.
3. Laat afgedekt wellen.
4. Meng intussen in een kommetje 1 tl van elke specerij en voeg wat zout en peper toe.
5. Bestuif de aubergines met het specerijenmengsel en besprenkel ze met de resterende olijfolie.
6. Rooster de aubergine 3 minuten aan elke kant of tot ze gaar zijn en schroeiplekjes krijgen.
7. Schep de couscous rul met een vork en voeg het citroensap, de resterende specerijen en wat zout en peper toe.
8. Schep de olijf en kerstomaat erdoor, strooi het amandelschaafsel en de verse kruiden erover, leg de aubergine erop en serveer met een lepel yoghurt.

BRON: deliciousmagazine.nl

