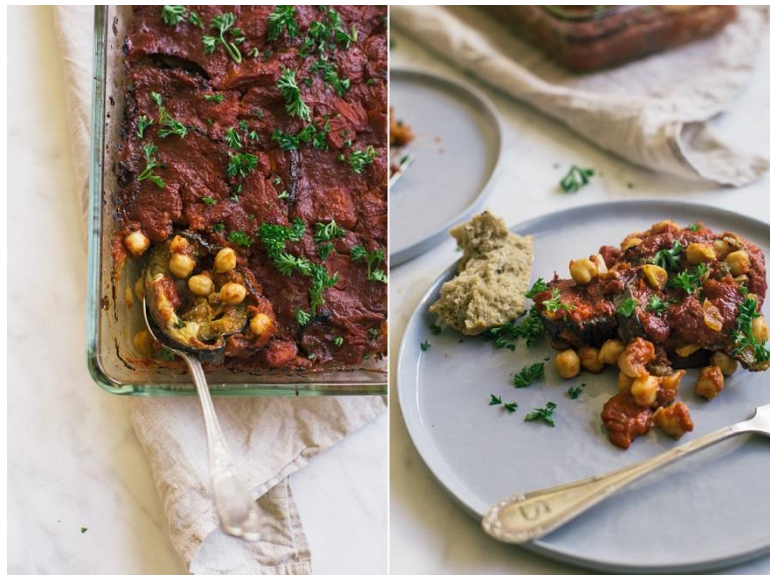


Aubergine kikkererwten ovenschotel

Benodigheden 2 pers.

- 1 aubergine
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels komijnpoeder
- 1 blik/pot kikkererwten
- 1 blik tomatenblokjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 1 theelepel granaatappelstroop (of ander zoetmiddel)
- 250 ml groenten bouillon
- 1/2 eetlepel harissa/ shiracha of sambal
- zout & peper
- verse peterselie



Wat ga je doen?

– Verwarm de oven voor op 200 graden-

1. Snijd de aubergine in plakken en smeer de plakken beide kanten in met wat olijfolie. Leg ze op een bakplaat en zet 20 minuten in de oven. Draai ze na 10 minuten een keer om.
2. Verhit een scheutje olie in een diepe koekenpan en bak de ui voor 5 minuten. Voeg de knoflook en komijn toe en bak een minuut mee.
3. Doe de kikkererwten in de pan en roer goed door. Bak nog 1 minuut. Doe deze ui-kikkererwt mix vervolgens in een ovenschaal.
4. Leg de gebakken aubergine plakken hierop.
5. Doe de tomatenblokjes, tomatenpuree, basilicum, granaatappelsiroop, bouillon, harissa, zout en peper bij elkaar in een pan (bijv. dezelfde koekenpan ;)) Breng dit langzaam aan de kook.
6. Verdeel de tomatensaus over de aubergineplakken.
7. Zet de ovenschaal 35-40 minuten in de oven.
8. Optie: Garneer met verse peterselie en eet met brood .

Eetsmikkelsmekkelsmakelijk!