

LAUWWARME AUBERGINE SALADE



GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

WAT HEB JE NODIG:

2 flinke aubergines
20 rijpe kerstomaatjes
40 gr peterselie
blik kikkererwten, 400 gr
2 tl gemalen komijn
3 el Harissa
4 el olijfolie
1 el citroensap
Libanees platbrood
grof gemalen peper
zout naar smaak

NB: voor 2 porties



WAT MOET JE DOEN:

Verwarm de (hete lucht) oven voor op 180 graden. Spoel de kikkererwten af onder koud water en laat goed uitlekken. Rooster 2 x Libanees platbrood tot krokant in een koekenpan, breek in grote stukken.

Snijd de aubergines in grove stukken en doe in een grote kom. Meng de olijfolie, knoflook, citroensap en komijn goed door elkaar en dan pas door de aubergine. Leg de aubergine stukjes op bakpapier op een platte (oven)tray. Houdt kom apart, doe daar de kerstomaatjes in en meng met een klein scheutje olijfolie tot tomaatjes zijn ingevet. Leg na 20 minuten de kerstomaatjes bij de aubergine en laat nog 15 minuten garen. Snijd de peterselie grof en houdt een beetje apart voor garnering. Schep de kikkererwten, peterselie, Harissa, en de ovengroente (voorzichtig) door elkaar in een mooie kom of schaal. Proef af met grof gemalen peper en zout. Garneer met peterselie. Serveer met het Libanees platbrood. **Eet lekker!**

