



Bijgerechten

Gepofte zoete aardappel met aubergine en halloumi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zoete aardappelen
1 granaatappel (pitjes)
1 bosje koriander
1 aubergine
150 gram kikkererwten (gespoeld, uitgelekt)
120 gram halloumi (in blokjes)
4 eetlepels Griekse yoghurt
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel komijnpoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Prik de aardappelen rondom in met een vork en bestrijk ze met olijfolie. Bestrooi met zout. Wikkel elke aardappel in 2 vellen aluminiumfolie en leg ze 45 minuten op de barbecue. Keer ze regelmatig om. Test met een prikker of de aardappelen gaar zijn.

Halveer de aubergine en bestrijk de snijkant met de tomatenpuree. Bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Wikkel de helften in aluminiumfolie en leg ze een half uur mee op de barbecue. Leg de kikkererwten en blokjes halloumi in een aluminium schaal en bestrooi met het komijnpoeder, cayennepeper en een snufje zout. Druppel er olijfolie over en zet 15 à 20 minuten mee op de barbecue. Schep regelmatig om.

Kruid de yoghurt met peper en zout. Lepel het vruchtvlies uit de gare auberginehelften en plet fijn met een vork. Snij de gepofte aardappelen in de lengte door en maak met een vork het kruim wat los. Schep er een lepel van de auberginepuree en een lepel krokante kikkererwten en halloumi op. Schep er een lepeltje yoghurt op en werk af met de granaatappelpitjes en de koriander.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

