



Ingrediënten (4 personen)

- 2 aubergines
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- zout
- versgemalen peper
- 250 ml (2 bekertjes) zure room
- 2 teentjes knoflook
- 6 lente-/bosuitjes
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 500 g rundergehakt
- 1 theelepel paprikapoeder
- 400 g couscous
- 100 gedroogde abrikozen
- 2 eetlepels gehakte koriander (vers of diepvries)
- of 1 theelepel gedroogde (ketoembar)
- 2 eetlepels olijfolie

Voorbereiden:

Snijd de aubergines in plakken van 1 cm dik. Bestrijk ze met 2 eetlepels zonnebloemolie aan beide zijden en rooster ze in een grill of anti-aanbak koekenpan aan beide kanten goudbruin. Leg de plakken daarna op keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout. Klop de zure room met de geperste teentjes knoflook en versgemalen peper. Hak de uitjes fijn. Rooster de pijnboompitten in een hete droge koekenpan.

Bereiden:

Verhit de rest van de zonnebloemolie en fruit hierin de uitjes 2 minuten. Voeg het gehakt toe met paprikapoeder, peper en zout en bak het rul. Bereid intussen de couscous volgens de aanwijzing op de verpakking. Schep daarna de in stukjes gesneden abrikozen, koriander, olijfolie en de pijnboompitten erdoor. Schep de couscous in een warme schaal. Verdeel de

aubergine plakken erover met in het midden het gehaktmengsel. Schep er hier en daar een toef zure room op. Serveer er pitabroodjes bij.

Bron: Yvonne - Boodschappen 2-20??