

Aubergine gevuld met Marokaanse couscous



Ingrediënten

- 2 kg Moroccan Spiced Couscous (Al'Fez)
- 10 grote aubergines
- 6 gr Seasonpepper Harissa (Verstegen)
- 3 gr Chermoula (Verstegen)
- 5 rode ui
- 20 teentjes knoflook
- 10 el olijfolie
- 10 sneden brood
- zout en peper, koriander

Methode

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de aubergine in de lengte doormidden en bedek het vruchtvlees met zout, laat dit 10 minuten staan.
2. Bereid ondertussen de couscous volgens de instructies op de verpakking en hak de ui en de knoflook fijn.
3. Veeg het zout van de aubergine en snijd met een mes 1 cm langs de rand het vruchtvlees in. Snijd het uitgehaalde vruchtvlees fijn en bak dit in olie, samen

met de ui en knoflook.

4. Voeg de couscous en harissa toe, breng op smaak met zout en peper en bak nog een paar minuten.
5. Schep het mengsel in de uitgeholde aubergine helften.
6. Snijd het brood in kleine blokjes en verdeel over de gevulde aubergine.
7. Zet de aubergine 15 minuten in de oven en garneer voor het serveren met fijngehakte koriander.
8. Serveersuggestie: Serveer met salade.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be