

Bulgur met geroosterde aubergine



Ingrediënten

- 2 kg Bulgur (Artisan)
- 20 aubergines
- 10 gele paprika
- sesamzaadjes
- 10 citroenen
- verse peterselie

Methode

1. Kook de Bulgur zoals aangegeven op de verpakking.
2. Snijd de aubergines in plakken en bak ze in porties in een (grill) pan in olie op hoog vuur bruin en zacht. Breng op smaak met zout en peper.
3. Snijd de paprika in reepjes en bak deze ook even aan.
4. Rooster de sesamzaadjes in een droge in een droge pan.
5. Serveer de Bulgur met de aubergines, paprika en sesamzaadjes, rasp er de schil van de citroen over en garneer met verse peterselie.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be