



# Aubergine met buffelmozzarella en paprikapesto

Met parelcouscous in tomatensaus



## BUFFELMOZZARELLA

Deze mozzarella wordt gemaakt van buffelmelk, die witter is dan koemelk en ervoor zorgt dat de kaas een porselein-achtige kleur krijgt. Waar onze buffelmozzarella vandaan komt, lees je op de blog!



Knoflookteen



Aubergine \*



Rode ui



Parelcouscous



Gedroogde oregano



Cherrytomaten in blik



Paprikapesto \*



Buffelmozzarella \*



Vers basilicum \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Vandaag bak je de aubergine op een andere manier dan je misschien gewend bent. Door de aubergine te halveren, behoudt de groente de vlezige structuur. De tomatensaus maak je van cherrytomaatjes. 'Klein maar fijn' gaat zeker op voor deze tomaatjes: ze hebben vaak een intensere smaak dan gewone tomaten.



# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Pan met deksel en hapjespan.  
Laten we beginnen met het koken van de **aubergine met buffelmozzarella en paprikapesto**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Breng 300 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel en verkruiemel er het bouillonblokje boven.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **aubergine** en snijd het vruchtvlies kruislings in. Snipper de **rode ui**.
- Kook de **parelcouscous** 11 – 12 minuten in de pan met bouillon en giet af.



## 3 SAUS MAKEN

- Voeg de **cherrytomaten** toe aan de pan.
- Smeer op de bovenkant van de **aubergine** 1 el **paprikapesto** per persoon, meng de overige **paprikapesto** door de **parelcouscous**.
- Snijd de **buffelmozzarella** in plakjes en leg deze op de **aubergine** ★★.



## 2 AUBERGINE BAKKEN

- Smeer de **aubergine** in met 1 el olijfolie per helft.
- Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan op hoog vuur en bak de **aubergine** 4 – 6 minuten met de platte kant naar beneden, of totdat hij mooi bruin wordt.
- Draai de **aubergine** om. Voeg de **knoflook**, **oregano** en **rode ui** toe en roerbak 1 – 2 minuten ★.



## 4 SERVEREN

- Voeg de **parelcouscous** toe aan de pan en laat nog 2 minuten meebakken.
- Snijd ondertussen de **basilicumblaadjes** grof.
- Verdeel de **aubergine** met de **parelcouscous** over de borden en gaarneer met het **basilicum**.

★ **TIP:** Is jouw pan niet groot genoeg voor de tomaten en parelcouscous? Gebruik dan een aparte koekenpan om de knoflook en oregano in te bakken en maak hier ook de saus in.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Aubergine (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Parelcouscous (g) 1)	85	170	250	335	420	500
Gedroogde oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Cherrytomaten (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Paprikapesto (g) 7) 8) *	20	40	60	80	100	120
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	180	250	300	375
Vers basilicum (blaadjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Zelf toevoegen						
Groentebouillonblokje (st)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3318 / 793	408 / 98
Vetten (g)	35	4
Waarvan verzadigd (g)	19,3	2,4
Koolhydraten (g)	84	10
Waarvan suikers (g)	21,2	2,6
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	28	3
Zout (g)	3,4	0,4


### ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten  
Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

★★ **TIP:** Je kunt een beetje buffelmozzarella apart houden om de parelcouscous op het einde mee te garneren.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).