

Sinaasappelcouscous met aubergine

Ingrediënten

- 50 milliliter olijfolie
- 1 fijngesneden ui
- 3 in blokjes gesneden aubergines
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 schoongeboende sinaasappel
- 250 gram couscous
- 55 gram ongezouten walnoten
- 2 eetlepels honing
- fijngesneden koriander
- 300 milliliter Griekse yoghurt
- zout, peper

Werkwijze

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui. Roer de aubergine erdoor en de kaneel, het zout en de peper. Laat dit 20 minuten stoven
2. Rasp de oranje schil van de sinaasappel. Pers de sinaasappel uit. Roer het sap, de rasp en 300 milliliter kokend water door de couscous en schep deze om. Breng op smaak met zout en peper. Laat wellen.
3. Rooster de walnoten. Verwarm de honing en roer dit met wat olie door de couscous.
4. Roer de helft van de koriander door de yoghurt. Breng op smaak met zout en peper.

5. Serveer de aubergines met de couscous en een beetje van de saus.
Bestrooi met de walnoten en de rest van de koriander.