



FRESH!
— VERSMARKT LEIDSENHAGE —



Ingrediënten

2 aubergines
150 g parelgort
250 ml groentebouillon
1 Spaanse peper, fijngesneden
1 bos koriander, fijngehakt
1 bosui
5 puntradijzen
1 granaatappel
1 dl olijfolie
Zout
Peper

GEVULDE AUBERGINES MET COUSCOUS, VINAI-GRETTE VAN RADIJS, BOSUI EN GRANAATAPPEL

 **Bijgerecht**
 **4 personen**
 **30 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de aubergines doormidden en rooster ze in de in ongeveer 25 minuten gaar.
2. Voor de couscous: kook de parelgort gaar in de groentebouillon in 15-20 minuten en breng dit op smaak met de Spaanse peper en koriander.
3. Voor de dressing: snijd de bosui en radijzen in mooie plakjes en doe ze in een kom. Klop boven deze kom met een lepel de pitjes uit de granaatappel, voeg de olijfolie toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper.
4. Vul de aubergines met de parelcouscous en verdeel de dressing erover.