

# Recept!

## Couscous met aubergine en feta

### Ingrediënten

275 gram couscous met bloemen  
150 gram feta  
1 aubergine  
1 blik kikkererwten  
ca 10 blaadjes verse munt  
sap van 1/2 sinaasappel  
1 theelepel komijn  
1 eetlepel citroensap  
peper en zout  
75 gram rozijnen  
1 eetlepel olijfolie

### Bereiding

Snijd de aubergine in blokjes. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de aubergine een minuut of 3 en schep deze dan uit de pan. Bak daarna de kikkererwten in de pan, ook voor ongeveer 3 minuten en schep ook uit de pan. Maak de couscous klaar zoals aangegeven op de verpakking. Wel de rozijnen in gekookt water. Snij de feta in blokjes en de blaadjes munt fijn.

Roer de couscous los met een houten lepel. Giet het sinaasappelsap en citroensap bij de couscous en breng op smaak met komijn, peper en zout. Schep de aubergine en kikkererwten door de couscous en verwarm op laag vuur. Roer de laatste minuut de rozijnen en fijngehakte munt er door. Serveer met de blokjes feta.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.leukerecepten.nl](http://www.leukerecepten.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel