

VEGAN TABOULÉ MET GEGRILDE AUBERGINE EN GRANAATAPPEL

Koude bereiding en presentatie voor horeca en foodservice.

Ingrediënten

- Taboulé (Smiling Cook)
- Aubergine
- Granaatappelpitten
- Sojayoghurt
- Citroen
- Olijfolie
- Tahini
- Verse munt
- Verse peterselie
- Gerookt paprikapoeder
- Komijn
- Zwarte peper
- Zeezout



Vorbereiding

- 1 Laat de taboulé gecontroleerd ontdooien in de koeling.
- 2 Snijd de aubergine in lange plakken of grove stukken.
- 3 Meng aubergine met olijfolie, komijn, gerookt paprikapoeder, peper en zout.
- 4 Grill de aubergine tot deze zacht is en lichte grillstrepen heeft.
- 5 Laat de aubergine terugkoelen.
- 6 Meng sojayoghurt met tahini, citroensap, olijfolie, peper en zout.
- 7 Meng de taboulé luchtig met munt en peterselie.
- 8 Werk af met gegrilde aubergine, granaatappelpitten en tahini citroendressing.

Bereiding

- 1 Verdeel de taboulé luchtig over een koud bord of schaal.
- 2 Leg de gegrilde aubergine bovenop de salade.
- 3 Lepel de tahini citroendressing over het gerecht.
- 4 Strooi granaatappelpitten over de aubergine.
- 5 Werk af met munt en peterselie.
- 6 Serveer koud.