

## Couscous met aubergine



30 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	606 Kcal
Koolhydraten	24.4 g
Eiwitten	19.5 g
Vet	46.5 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 opscheplepel volkoren couscous
- 90-100 g feta in olie
- ½ aubergine, in blokjes van 1x1 cm
- ½ bakje platte peterselie, fijngesneden
- 1 el balsamicoazijn
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 100 g Italiaanse roerbakgroenten
- 2 el olijfolie
- Tijm
- Rozemarijn
- Marjolein
- Zout
- Peper

### BEREIDINGSWIJZE

Bereid de couscous zoals aangegeven op de verpakking. Dek deze vervolgens af met folie. Laat de feta uitlekken en meng deze met tijm, rozemarijn, marjolein en peper. Verwarm 1 el olijfolie in een pan en bak de aubergine op hoog vuur in 5 min. goudbruin en gaar. Meng ondertussen de peterselie, azijn, knoflook en de rest van de olie tot een dressing. Roerbak in een andere pan de roerbakgroenten 5 minuten. Meng ondertussen de aubergine met de dressing. Roer de couscous los met een vork. Schep de groenten, peper en eventueel zout door. Garneer met de feta- en aubergineblokjes.