



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Marockansk auberginegryta med hasselnötsdukkah och aprikossallad

## Couscoussallad

Couscous 125 g  
 Torkade aprikoser 40 g  
 Bladpersilja 10 g  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Vatten 2 dl

## Auberginegryta

Aubergine ½ st  
 Gul lök 1 st  
 Kikärter 1 förp  
 Vitlök 2 klyftor  
 Ras el hanout 1 msk  
 Krossade tomater 1 förp  
 🏠 Olivolja 1 msk  
 🏠 Vatten 1 ½ dl  
 🏠 Tomatpuré 1 msk  
 🏠 Flytande honung 1 tsk  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk  
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

## Hasselnötsdukkah

Hasselnötter 25 g  
 Spiskummin 1 tsk  
 Malen koriander ½ tsk  
 🏠 Salt ½ krm

- 1. Couscoussallad:** Häll couscous i en bunke och blanda med lite olivolja och salt. Koka upp vatten. Häll det varma vattnet över couscousen och låt stå ca 12 min. Fluffa grynen med en gaffel.
- 2. Auberginegryta:** Skär aubergine i tärningar. Klyfta gul lök. Häll av och skölj kikärter.
- 3.** Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek aubergine ca 4 min. Tillsätt gul lök, pressad vitlök och ras el hanout. Stek ytterligare ca 2 min.
- 4.** Tillsätt kikärter, krossade tomater, vatten, tomatpuré, honung, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 12 min. Smaka av med salt.
- 5. Hasselnötsdukkah:** Hetta upp en torr stekpanna och rosta hasselnötter, spiskummin, malen koriander och salt ca 2 min, tills nötterna är gyllenbruna men inte brända.
- 6. Couscoussallad:** Strimla torkade aprikoser och bladpersilja. Blanda med couscousen.
- 7.** Servera auberginegryta med couscoussallad. Toppa med hasselnötsdukkah.