



Gepofte zoete aardappel op z'n Libanees



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 zoete aardappels
1 blik kikkererwten
1 granaatappel
4 handen vol spinazieblaadjes
1 handvol muntblaadjes
1 potje Griekse yoghurt
olijfolie
1 limoen (sap)
1 theelepel komijnpoeder
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de zoete aardappelen in aluminiumfolie. Laat ze mooi garen tussen de kolen (± 1 uur).
- 2.** Haal ze dan uit de folie en snij in de lengte middendoor.
- 3.** Verdeel de spinazie over de zoete aardappelen, gevolgd door de uitgelekte kikkererwten, granaatappelpitten en muntblaadjes.
- 4.** Meng de Griekse yoghurt met een scheut olijfolie en het limoensap.
- 5.** Breng op smaak met komijnpoeder, peper en zout. Sprenkel over de zoete aardappelen.