Elvea, een feest uit Italië

Arrabbiata bulgur met aubergine, halloumi, munt-yoghurt en feta

Ingredienten voor 4 Personen

400 g	bulgur
200 g	halloumi
2	aubergines
200 g	kerstomaatjes
1 potje	ELVEA pastasaus Arrabbiata
2 teentjes	look
80 g	feta
1 theelepel	gedroogde oregano
0,50 theelepels	paprikapoeder

Voor de yoghurtsaus

200 g	Griekse yoghurt
1	geraspte mini komkommer
12,50 ml	limoensap
handvol	munt, fijngehakt
	peper
	zout

Bereiding

1. Snijd de halloumi in plakjes en bak deze krokant. Zet deze vervolgens even opzij.
2. Kook intussen de bulgur.
3. Snijd de aubergine in blokjes en stoof deze aan in een scheutje olijfolie. Snijd de kerstomaatjes in 2 en snijd de look fijn. Stoof deze mee aan en breng vervolgens op smaak met paprikapoeder, gedroogde oregano, peper en zout.
4. Roer alles goed om en blus met de arrabiata saus. Laat even sudderen.
5. Maak intussen het yoghurtsausje door alle ingrediënten te mengen.
6. Roer de gekookte bulgur onder de saus. Verdeel over de borden en werk af met de halloumi, verkruimelde feta en het yoghurtsausje.

Elvea, een feest uit Italië

Recept info: Chloé Kookt