



# 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 ( $\pm$  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.