



## Μαυρομάτικα με ψητά κολοκυθάκια και σάλτσα ταχινιού

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-15 λεπτά

### Υλικά:

300 γρ. μαυρομάτικα φασόλια, βρασμένα (200 γρ. άβραστα)  
4 κολοκυθάκια, κομμένα σε λεπτές φέτες  
1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες  
½ ματσ. μαϊντανό, χοντροκομμένο  
7-8 φύλλα δυόσμο, χοντροκομμένα  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σάλτσα ταχινιού:

3 κ.σ. ταχίνι  
χυμό από ½ λεμόνι  
1 κ.γλ. μουστάρδα Dijon ή απλή μουστάρδα  
1 κ.γλ. maple syrup  
5 κ.σ. κρύο νερό  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

2 κ.σ. φυτικό γιαούρτι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε βράζοντας τα μαυρομάτικα. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά, αλλάζουμε το νερό και βράζουμε για ακόμη 20 λεπτά. Στα τελευταία 5 λεπτά του βρασίματος, αλατίζουμε καλά. Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Παράλληλα κόβουμε λεπτές φέτες απο το κολοκύθι, τις απλώνουμε σε ένα ταψί, τις αλατίζουμε και τις αφήνουμε για 5 λεπτά σκεπασμένα με μια καθαρή πετσέτα, να χάσουν τα πολλά υγρά τους και να μαλακώσουν.
- 2) Σκουπίζουμε καλά τα κολοκυθάκια με μια την πετσέτα. Βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι να κάψει καλά και ψήνουμε τα κολοκυθάκια για 5 λεπτά από την κάθε πλευρά μέχρι να πάρουν χρώμα και να μαλακώσουν.



(Εναλλακτικά αν δεν θέλουμε να τα ψήσουμε στο τηγάνι, τα ψήνουμε για 30 λεπτά στον φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις.)

- 3) Σε ένα μπολ βάζουμε το ταχίνι, το λεμόνι, τη μουστάρδα dijon, το marle sygur, το νερό, 1 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν.
- 4) Τέλος βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τα μαυρομάτικα φασόλια, τα κολοκυθάκια, τα κρεμμύδια, τον μαϊντανό και τον δυόσμο, περιχύνουμε με τη σάλτσα ταχινιού και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα απο το ταχίνι.