

GEROOSTERDE AUBERGINE MET TECHINA, HAZELNOTEN EN GRANAATAPPELPITTEN

Land: Israelisch

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 20-60 min. voor het roosteren van de aubergines

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 2 grote aubergines
- 2 tomaten
- 1 handje hazelnoten
- 2 el granaatappelpitjes
- 2 takjes verse munt
- 2 el techina / tahin
- 1 klein teentje knoflook (of neem 1 flinke teen gepofte knoflook)
- 1 kneepje citroensap
- extra vierge olijfolie

extra nodig

- staafmixer

WAT GA JE DOEN

We beginnen met het roosteren van de aubergines. Dit kan op 2 manieren: op het gasfornuis of in de oven.

Op het gasfornuis: leg de aubergines op de pandragers boven een grote pit. Rooster de aubergines in het vuur in ca. 20 minuten gaar aan iedere zijde. Je kunt de aubergines keren met een (barbecue)tang. Je kunt spelen met de hoogte van het vuur, maar de schil moet uiteindelijk aan alle kanten helemaal zwartgeblakerd zijn. Zet je afzuigkap op de hoogste stand en blijf erbij!

In de oven: verwarm de oven voor op 250°C (die van mij gaat tot 225°C en dat werkt ook wel) en zet ook de grillstand aan als je die hebt. Kerf de aubergines op een paar plaatsen in met het puntje van een scherp mes. Leg de aubergines op een rooster vlak onder de grill en plaats daaronder een bak om lekkend vocht op te vangen. Rooster in ca. 1 uur gaar en keer elk kwartier om.

Laat de aubergines enigszins afkoelen. Peuter de zwartgeblakerde schil eraf. Probeer daarbij zo min mogelijk vruchtvlees mee te trekken. Spoel de aubergines in geen geval af onder een stromende kraan, want dan zuigen ze zich vol met water. Laat het kroontje aan de aubergine zitten.

Terug naar de rest van het recept. Snijd de tomaten in grove stukken. Voeg een snufje zout toe en pureer glad met de staafmixer. Laat een poosje staan. Dankzij de pectine ontstaat nu vanzelf een gebonden saus.

Rooster de hazelnoten in de oven (8-10 minuten op 180°C) of een koekenpan goudbruin. Laat afkoelen en hak grof. Pluk de blaadjes van de munt en hak grof.

Pers de knoflookteen uit. Meng met de techina en een kneepje citroensap. Voeg steeds kleine scheutjes water toe, terwijl je met een garde of lepel stevig klopt tot je een mooie gladde saus hebt (die ook techina heet). De saus wordt eerst wat rul en dik, maar als je meer water toevoegt, ontstaat een mooie gladde saus.

Als je aubergines al behoorlijk zijn afgekoeld, kun je ze nu op een bordje in de oven zetten om warm te worden. Ongeveer 5 minuten op 120°C moet genoeg zijn. Leg op elk bord 1 aubergine en druk die met een vork enigszins plat. Bestrooi met wat grof zout. Lepel er sierlijke strepen techina en tomatensaus overheen. Bestrooi met de granaatappelpitten, hazelnoten, munt en maal er wat peper overheen. Besprenkel tenslotte met olijfolie.