



Baba Ganoush – Caviar d'Aubergine

Ingrediënten (2-4 personen):

- 2 grote aubergines
- 1 rode peper
- 1 el olijfolie
- vers citroensap (2 el)
- 2 teentjes knoflook
- ½ tl zeezout of gerookt zout
- mespunt chilipoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1 el verse peterselie
- 1 el verse koriander
- 1 el witte tahin
- 1 el Griekse yoghurt
- zwarte peper
- zeezout
- optioneel: Za'atar, munt, granaatappelpitjes

Bereiding:

- **Optie 1:** Gril de aubergines met verse rode peper direct op houtskool of in de gasvlam van het fornuis.
- **Optie 2:** Snijd de aubergines doormidden (in de lengte) en besprenkel deze met olijfolie. Doe de doormidden gesneden aubergines op een bakblik (met bakpapier) met de schil naar boven.
- **Optie 3:** Prik met een vork gaatjes in de aubergines en leg deze in zijn geheel op een bakplaat. Laat deze 20 minuten grillen bij een voorverwarmde oven op 200 graden.
- Snijd de aubergines in de lengte open (bij optie 1 en 2) en schep het zachte vruchtvlees in een vergiet boven een kom en gooi de schillen weg.
- Strooi de helft van het zout op de aubergine, roer goed en laat dit 15 minuten staan om het vocht eruit te laten trekken.
- Doe de uitgelekte aubergines in een kom, pers de knoflook en roer het geheel door elkaar.
- Hak de gegrilde rode peper in stukjes en meng samen met 1 theelepel komijnpoeder, 1 eetlepel tahin, 1 eetlepel Griekse yoghurt, citroensap en 1 eetlepel olijfolie.
- Breng dit op smaak met zeezout, verse gemalen zwarte peper en eventueel een mespunt chilipoeder.

- Doe op het laatst een eetlepel vers gehakte peterselie en 1 eetlepel grof gehakt koriander erbij.
- Optioneel: serveren met za'atar, granaatappelpitjes of takjes munt.

The Sitting Chef – 2016

Coloplast en u. **Sterker samen.**



Coloplast BV, Postbus 1111, 3800 BC Amersfoort. www.coloplast.nl
Het Coloplast logo is een geregistreerd merk van Coloplast A/S. © 2016-12. All rights reserved Coloplast A/S

