

Aubergine



Voorgerecht

vegetarisch

4 personen

Land: Turkije

Bereidingstijd: Voorbereiding 30 min. Eindbereiding: 180 min.

Seizoen: het hele jaar door, behalve in december en mei niet uit Nederland



Ingrediënten

- 2 aubergines
- 2 uien, geschild en in plakjes
- 2 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
- 6 tomaten
- 1 el gemalen piment
- 3 el verse peterselie, fijngehakt
- 1/4 tl zout + 1/4 tl peper
- 3 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Halveer de aubergines in de lengte en schep het vruchtvlees eruit, waardoor een bakje ontstaat dat stevig genoeg om te vullen. Hak het vruchtvlees in kleine stukjes. Verhit

de olijfolie in een grote pan op een middelhoog vuur en voeg de uien en knoflook toe. Bak in ongeveer 10 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.

2. Ontvel de tomaten door ze oven onder te dompelen in kokend water en snijdt ze in stukjes. Voeg de gehakte tomaten, aubergine-stukjes, peterselie, piment, zout en peper aan de uien toe en laat 20 minuten sudderen. Verwarm de oven voor op 150°C. Schep het mengsel in de aubergine helften en plaats in een ondiepe ovenschaal. Dek af met zilverfolie en bak ongeveer 1 uur.
3. Laat minimaal 2 uur afkoelen. Bestrooi met gehakte peterselie.

Tenslotte

Dit is een traditioneel Turks recept genaamd Imam Bayildi, wat vertaald betekent "de flauwgevallen Imam". Het wordt zo genoemd omdat de imam flauwviel toen hij dit gerecht proefde en vond het recept zo lekker dat hij flauwviel. De aubergine is een heerlijke vrucht die tot de groenten wordt gerekend. Als je aan aubergines denkt, denkt je aan de Midderrand en heerlijke gerechten, zoals moussaka. Ook van Nederlandse bodem zijn deze lekkere aubergines verkrijgbaar. De kwaliteit van de Nederlandse aubergine is altijd gegarandeerd. Haal de Midderrand van de Hollandse bodem in huis en geniet onbezorgd! Voor **Aubergine uit Ghana** 8 Afrikaanse witte aubergines wassen en elk in 8 of 12 stukjes snijden, vervolgens met wat zout aan de kook brengen en 15 minuten koken. Vier tomaten en 1 ui fijn snijden. Een pan met 3 el olie op vuur zetten en de tomaten en uitjes toevoegen en zachtjes 3 minuten fruiten. Vervolgens de gare aubergine-stukjes toevoegen en even doorroeren en met wat zout en peper op smaak brengen. Nu het beroemde gerecht uit Libanon **Baba Ghanoush**. Snijd 2 aubergines in de lengte door en maak een kruispatroon in het vruchtvlees met een scherp mes. Doe 4 el olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Leg de aubergine-helften in de olie, snijkant naar onderen, en bak aan tot het vruchtvlees goudbruin is. Draai helften om en bak buitenkant snel aan. Leg de aubergine-helften met de snijkant naar boven in een lage ovenschotel of bakplaat en laat bij 160°C gedurende 30 tot 45 minuten gaar en zacht worden. Laat afkoelen. Doe de aubergines in een keukenmachine met 2 el olijfolie, 2 el tahin (sesampasta), citroenschil en sap van 1 citroen, 2 gekneusde tenen knoflook in 1/4 tl zout en 1/2 tl paprikapoeder en laat 30 seconden pulseren. Voeg zout en peper naar smaak toe. Bestuif met mespunt paprikapoeder en strooi er koriander over voor de garnering. Tot slot een **Aubergine maaltijd soep** voor **2**. Snijdt 2 rode paprika's doormidden en verwijder pitjes en zaadlijsten. Druk ze een beetje plat en bestrijk ze met een beetje olijfolie en grill de huidkant 12 minuten of tot ze verkoold en zacht zijn. Doe ze in een plastic zak, laat afkoelen en verwijder de verkooldde huid. Snijd 1 grote aubergine overlangs in tweeën, kwast binnenzijde met 1 el olijfolie en grill in 8 minuten goudbruin. Verhit 2 el olijfolie in een grote pan en voeg 1 grof gesnipperde ui, 2 knoflook gepeld en geplet, 1 el geraspte citroenschil, 1 el tijm en 1 el oregano toe en bak gedurende 10 minuten tot ze licht bruin zijn. Voeg de paprika, aubergine, 750 ml groentebouillon, 400 ml tomatenstukjes uit blik, 1 laurierblad. Breng aan de kook, dek af en laat 20 minuten sudderen. Verwijder het laurierblad en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en garneer eventueel met room en basilicum.