

Recept: Geroosterde aubergines



Een heerlijk Ottolenghi-geïnspireerd gerecht met geroosterde aubergine, romige kerrie-yoghurt en een knapperige hartige amandelcrumble. Perfect als vegetarisch hoofdgerecht of als bijgerecht.



Aantal personen: 4



Tijd: 60 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Aubergines	4	
<input type="checkbox"/> Olie	70 ml	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Granaatappelpitten	50 g	
<input type="checkbox"/> Verse koriander	Naar smaak	eventueel

Kerrie-yoghurt:

<input type="checkbox"/> Griekse yoghurt	300 ml	
<input type="checkbox"/> Kerriepoeder	1 tl	
<input type="checkbox"/> Kurkuma	0,5 tl	
<input type="checkbox"/> Limoen	1	rasp en sap

Hartige amandelcrumble:

<input type="checkbox"/> Witte ui	1 grote	in dunne plakken
<input type="checkbox"/> Kerriepoeder	1 tl	
<input type="checkbox"/> Geschaafde amandelen	50 g	
<input type="checkbox"/> Zout	2 flinke mespunten	
<input type="checkbox"/> Honing	1 el	

Bereidingswijze

Aubergines Voorbereiden en Roosteren

- Was de aubergines schoon en snij de kontjes eraf.
- Schaaf met een dunschiller van bovenaf tot onderaan (in de lengte) repen schil van de aubergines af, zodat er een streep-effect ontstaat.
- Snijd in de breedte 2 cm dikke plakken van de aubergines en leg ze in een grote kom.
- Meng de olie en wat peper en zout over de aubergines.
- Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ongeveer 45 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte) tot ze donker-goudbruin zijn.
- Zet opzij en laat afkoelen.

Kerrie-yoghurt Maken

- Meng de yoghurt met het kerrie-poeder, de kurkuma, het limoensap en de rasp.
- Maak op smaak met wat zout en peper.
- Zet tot gebruik in de koelkast.

Hartige Amandelcrumble Bereiden

- Verhit wat olie in een koekenpan en zet op halfhoog vuur.
- Als de olie heet is voeg je de plakken ui eraan toe en fruit dit 8 minuten lang (blijf wel roeren) tot het gaar en bruin is.
- Voeg daarna het kerrie-poeder toe, met de amandelen en de mespunten zout.
- Bak een paar minuten door (onder regelmatig roeren) tot de amandelen beginnen te verkleuren.
- Verdeel dan ook de eetlepel honing erover.
- Bak nog 1 minuut en je hartige crumble is klaar.

Samenstellen en Serveren

- Verdeel de plakken aubergine over één grote serveerschaal of over vier borden.
- Top af met de kerrie-yoghurt.
- Verdeel vervolgens de amandelcrumble erover.
- Garneer naar smaak nog met granaatappelpitten en eventueel verse koriander.
- Serveer direct en geniet van dit smaakvolle vegetarische gerecht!