

TIJN VAN DE SMAAK

auberginerecepten

Ratatouille (4 personen)

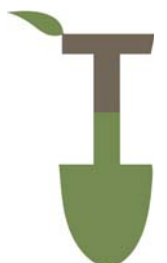
1 aubergine, 1 ui, 1 rode en 1 gele paprika, 1 courgette, 4 tomaten, 3 eetl. olijfolie, 1 tl. thijm, 1 tl. rozemarijn, kruidenzout, vers gemalen zwarte peper.

Snij de aubergine in plakken, bestrooi ze met wat zout en laat ze een half uur intrekken (zout onttrekt vocht aan de aubergine). Pel en snipper de ui en snij de paprika's in stukjes. Verhit de olijfolie, fruit de ui met paprika ca. 3 minuten en pers het knoflookteentje erboven uit. Snij de courgette en aubergine in blokjes, voeg ze toe en laat de groenten met de deksel op de pan 5 minuten smoren. Was intussen de tomaten en snij ze in vieren. Voeg de tomaten, rozemarijn, thijm, kruidenzout en peper aan de groenten toe. Schep alles door elkaar en laat de groenten nog 10 minuten sudderen tot ze gaar zijn.

Aubergine met yoghurtsaus (4 personen)

2 kleine aubergines, 1 sjalotje, 1 dl. yoghurt, 1 teentje knoflook, 1 tl. witte wijnazijn, 1 tl. honing, paprikapoeder, kruidenzout, vers gemalen peper, 3 eetl. fijngehakte peterselie.

Snij de aubergines in schuine plakken van ca. 0.50 centimeter, bestrooi ze met wat zout en laat ze een half uur intrekken (zie boven). Bestrijk de plakken aan beide kanten met wat olie en bak ze aan beide kanten goudbruin, voeg eventueel wat olie toe. Laat de plakken op keuknpapier uitlekken. Pel het sjalotje en snipper het heel fijn. Maak een sausje van de yoghurt, sjalottnippers, het uitgeperste teentje knoflook, de azijn, de honing, het kruidenzout en peper. Verdeel de aubergineplakken over 4 borden en bestrooi ze met wat kruidenzout, paprikapoeder en 2 eetl. fijngehakte peterselie. Schep de saus erover en garneer ze met de rest van de peterselie.



TIJN VAN DE SMAAK

auberginerecepten

Aubergine-sandwich (6 stuks)

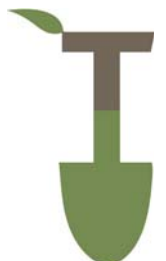
1 grote aubergine, 1 tomaat, 2 eetl. zonnebloemolie, 1 sjalotje, 2 augurken, 2 hardgekookte eieren, 2 eetl. volle kwark, 1 eetl. fijngesneden bieslook, kruidenzout, versgemalen peper, paprikapoeder.

Was de aubergine en snij hem in 12 plakken van ca. 0.50 cm dik. Bestrijk de plakken met wat olie en bak ze aan beide kanten goudbruin, voeg eventueel wat olie toe. Laat de plakken op keukenpapier uitlekken. Snipper het sjalotje heel fijn en snij de augurken in kleine stukjes. Pel de eieren, snij er 6 mooie plakjes af en hak de rest in stukjes. Meng het sjalotje, de augurk, het fijgehakte ei, de kwark en de bieslook door elkaar en voeg wat kruidenzout en peper toe. Verdeel het kwarkmengsel over de helft van de aubergineplakken en dek ze af met de rest van de plakken. Snij de tomaat in 6 plakjes. Garneer de auberginesandwich met een plakje tomaat en een plakje ei en strooi er wat paprikapoeder over.

Gestoofde aubergine met tomaat en aardappel (4 personen)

500 gr. aubergine, 2 uien, 1 kg aardappelen, 4 tomaten, 1 teentje knoflook, 0.50 citroen, 1 takje peterselie, 2 eetl olijfolie, 1(tomaten)bouillontablet, 1.50 tl majoraan, zout, peper.

Was en schil de aardappelen, snij ze in kleine blokjes en zet ze tot gebruik onder water. Pel de ui, snij de helft in ringen en snipper de andere helft. Was de tomaten en snij ze in vieren. Verwarm 20.50 dl. water en los de bouillonpoeder hierin op. Rasp de schil van de citroen. Was de aubergine, snij hem in kleine blokjes en besprenkel deze met wat citroensap. Verwarm de olijfolie en fruit de ui glazig in ca. 3 minuten. Pel de knoflook en pers deze erboven uit. Voeg de aardappel- en aubergineblokjes toe en laat deze een minuutje meebakken. Voeg de bouillon, citroenrasp, peper, zout en majoraan toe en laat het geheel ca. 15 minuten koken. Voeg de tomaat toe en laat de groenten nog 5 minuten doorwarmen. Knip vlak voor het opdienen de peterselie fijn boven het gerecht.



TIJN VAN DE SMAAK

Moussaka (4 personen)

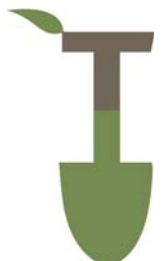
2 aubergines, 3 eieren, 1 teentje knoflook, 2 eetl. melk, 50 gr. bloem, 5 eetl. olijfolie, 400 gr. lamsgehakt, kruidenzout, peper, 1 eetl. oregano, 2.50 dl. bouillon, 1 potje tomatenpuree (100 gr.).

Snij de aubergines in plakken en strooi er wat zout over (zie boven). Klop 1 ei los, haal de aubergineplakken door het losgeklopte ei en vervolgens de bloem en bak ze in olijfolie aan beide kanten bruin. Schil de aardappelen, snij ze in dunne plakken en bak ze ook bruin. Giet een dun laagje olie in een diepe ovenschotel en leg hierin een laag aubergineplakken en daarop een laag aardappelplakken. Verwarm de oven voor op 150° C. Meng het gehakt met kruidenzout, peper, een uitgeperst teentje knoflook en wat oregano. Leg een laag gehakt op de aubergine- en aardappelplakken en ga zo door tot alle ingrediënten op zijn. Verdun de tomatenpuree met de bouillon en giet dit over het gerecht. Zet de schotel ca. een uur in de voorverwarmde oven. Klop 2 eieren los met de melk, giet dit over het gerecht en zet het nog even in de oven tot de eieren gestold zijn.

Gevulde aubergines (4 personen)

2 grote aubergines, 150 gr. champignons, 1 ui, 1 ei, boter, kruidenzout, peper, 4 takjes peterselie, 2 sneetjes oud brood.

Halveer de aubergines en schep het vruchtvlees eruit. Bestrooi de helften met wat zout en laat ze uitlekken. Verwarm de oven voor op 175°C. Verkruiemel het brood, snij de champignons in plakjes en snipper de ui. Fruit het auberginevruchtvlees, brood, champignons en ui. Breng het mengsel op smaak met kruidenzout en peper en roer het ei er door heen. Schep het in de auberginehelften, plaats deze in een beboterde ovenschaal en laat ze in ca. 40 minuten gaar worden.



TIJN VAN DE SMAAK

Auberginepuree (voorafje voor 4 personen)

2 grote aubergines, 3 teentjes knoflook, 2 citroenen, 3 takjes peterselie, 1 eetl. olijfolie, 4 eetl. tahin, 100 gr. zwarte olijven, 1 tl. chilipoeder, 1 tl komijnzaadjes, zout.

Verwarm de oven voor op 225°C. Was en droog de aubergines, kerf ze een paar maal in en leg ze in het midden van de oven op een rooster. Bak ze totdat het vel zwart blakert en het vruchtvlees zacht aanvoelt. Laat de aubergines afkoelen, pel ze en prak het vruchtvlees fijn in een kom. Pers de knoflooktenen uit. Roer de tahin, de uitgeperste knoflook, zout en chilipoeder door de aubergines. Schep het mengsel op een platte schaal en strijk het met de bolle kant van de lepel uit. Strooi er wat komijnzaad en gehakte peterselie over, besprenkel de puree met olijfolie en leg de olijven erbij. Lekker met gehalveerde, geroosterde pistoletjes.

