

Griekse auberginetapenade met pimenton

Een dip vol heerlijke Mediterrane groenten. Een must voor bij de borrelplank!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Sauzen en Tapenades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 60 minuten

Een dip vol heerlijke Mediterrane groenten. Een must voor bij de borrelplank!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Was de aubergine onder koud water en maak met een scherp mes een paar inkepingen in de schil. Leg de aubergines vervolgens in een ovenschaal en zet ze 30 minuten in de oven.
3. Halveer de paprika's en verwijder de steel en zaadlijsten.
4. Houd de paprikahelften met een tang boven hoog vuur en laat de buitenkant zwart worden.
5. Leg de paprika's vervolgens in een plastic zak en leg deze in de koelkast. Heb je geen gasfornuis? Dan kan je de paprika's ook onder de grill in de oven leggen totdat de buitenkant zwart is.
6. 5 minuten voordat de aubergine uit de oven moet, haal je de paprika's uit de koelkast en uit de zak. Verwijder het zwart geworden vel.
7. Haal de aubergine uit de oven, verwijder de steel en pureer deze samen met de paprika en muntblaadjes tot een tapenade. Het mengsel hoeft niet glad te zijn en mag best nog wat bite hebben!
8. Pers de knoflook fijn boven de tapenade en meng dit met olijfolie en het sap van een halve citroen.
9. Maak de tapenade af met Zeeuwsche Zoute Puur of Gerookt en voeg naar smaak Zeeuwsche Zoute zwarte peper toe.
10. Lekker met picos, pita chips zeezout of Turks brood.

Ingrediënten

- 3 aubergines
- 2 gele paprika's
- 2 knoflooktenen, gepeld
- 100 ml Foodelicious Ligurië olijfolie
- 1 citroen
- 10 gram muntblaadjes
- La Chinata Pimenton sweet
- Zeeuwsche Zoute Puur of Gerookt
- Zeeuwsche Zoute zwarte peper
- Een zak picos mini van Borgoña

accessoires