

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Stoomoven

Ingrediënten Crostini

- ½ ciabatta
- Olijfolie om te bestrijken

Ingrediënten gestoofde aubergine

- 5 el olijfolie
- 1 middelgrote aubergine
- 1 teen knoflook
- 2 el uitgelekte tomaat uit blik
- 1 el dikke yoghurt (100% plantaardig voor de vegan versie)
- ½ citroen
- 6 blaadjes verse munt
- zout/peper

Bereidingswijze

Crostini

1. Verwarm de oven voor op 200°C (optie met stoomtoevoeging)¹
2. Snijd de ciabatta met het broodmes in plakjes van 1 cm dik en bestrijk ze aan beide zijden met olijfolie
3. Bak het brood ongeveer 10 minuten tot de buitenkant mooi krokant is (de binnenkant moet zacht blijven)
4. Zet de crostini weg tot verder gebruik

Gestoofde aubergine

1. Snijd de aubergine brunoise (fijne blokjes van 1 bij 1cm)
2. Hak de knoflook fijn
3. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de knoflook kort op stand 3
4. Voeg de aubergine toe en bak nog eens 2 minuten op stand 8. Zet de kookzone op stand 4 laat nog eens 3 minuten zachtjes bakken. Roer regelmatig
5. Voeg de uitgelekte tomaat toe en laat nog een minuutje pruttelen
6. Zet de aubergine apart en laat afkoelen tot lauwwarm, voeg dan de dikke yoghurt toe
7. Meng goed, proef en breng op smaak met peper, zout en citroensap
8. Snijd de muntblaadjes in heel dunne reepjes (chiffonade) en zet weg tot verder gebruik

Opmaken en serveren

1. Besmeer de crostini net voor het serveren met het auberginemengsel
2. Garneer met wat fijngesneden munt

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op gering.