

Gepofte aubergine *met granaatappel*

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
35 minuten

Benodigdheden
Oven
Stoomoven

Ingrediënten

- 2 st. aubergine
- 1 el. Griekse yoghurt
- 1 el. tahine
- 1/4 st. citroensap
- 1 tl. Ras al Hanout
- 1 tl. chipotle saus
- 1/2 st. granaatappel
- 2 stengels lente ui

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op Thermogrill stand op 200°C
2. Snijd de aubergine – over de lengte door de helft – en leg ze met de snijkant naar boven op een ovenplaat die bekleed is met bakpapier
3. Kerf het vruchtvlees van de aubergine in maar snijd niet door de schil heen
4. Meng de yoghurt, tahine, Ras al Hanout, citroensap en chipotle door elkaar
5. Smeer de snijkant van de aubergines in met het yoghurtmengsel
6. Schuif de bakplaat gedurende 25 minuten in de oven met toevoeging van stoomstand 1
7. Garneer met de granaatappelpitjes, de nootjes en fijngesneden lente-ui.