



fresh mart recept

Geroosterde aubergine
met tahin.




- 20 %

vanaf 1 kg



Aubergines
los

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Geldig van 4/5 t.e.m. 17/5/2022 met 



Geroosterde aubergine met tahin

Ingrediënten (4 personen)

- 2 aubergines
- 1/2 granaatappel
- enkele takjes verse koriander
- 2 eetl. sesamzaad
- 4 eetl. tahin (sesampasta)
- 8 eetl. olijfolie
- peper en zout

Bereiding (10 min. + 30 à 45 min. op de BBQ)

1. Snij de aubergines in de lengte in 2 en maak een rasterpatroon in het vruchtvlees. Besprenkel royaal met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg in een vuurvaste barbecueschaal of aluminiumschaal en bak 30 à 45 min. op een matig warme BBQ. Dek af met een deksel of aluminiumfolie.
2. Hak intussen de koriander grof en haal de pitjes uit de granaatappel.
3. Haal de aubergines van het vuur en werk af met de tahin, de koriander, de sesamzaadjes en de granaatappelpitten. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Nog wat aubergines over?

fresh smart restjestip

Lepel het vruchtvlees uit de gare aubergine en mix met kikkererwten, tahin, olijfolie en eventueel wat limoensap tot een smeùge hummus. Kruid met peper en zout en werk af met grofgehakte koriander, sesamzaad en een scheutje olijfolie. Lekker als dip of als spread.

