

Griekse auberginedipsaus

Voor 6 personen

- 2 aubergines
- 2 takjes verse munt
- 4 teentjes knoflook
- 1 ui
- 125 g Griekse yoghurt
- 80 g feta (blok)
- 2 eetl. pijnboompitten
- 2 eetl. + enkele druppels olijfolie
- 1 koffiel. paprikapoeder
- 1/4 buisje saffraandraadjes
- zwarte peper (molen)
- zout

Vorbereiding (15 min.)

- Snipper de ui en het knoflook fijn.
- Laat de saffraandraadjes weken in 1 eetl. water.
- Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
- Hou enkele muntblaadjes opzij voor de afwerking en snipper de rest fijn.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bereiding (15 min. + 40 min. in de oven)

- 1 Snij de aubergines in de lengte in 2 en prik enkele keren in het vruchtvlees met een vork. Leg op een bakplaat met bakpapier en zet 40 min. in de voorverwarmde oven. Draai ze regelmatig om.
- 2 Haal uit de oven, laat even afkoelen en lepel het vruchtvlees uit de schil. Hak grof.
- 3 Verhit 2 eetl. olijfolie in een kookpot en stoof de ui en het knoflook glazig. Voeg het vruchtvlees van de aubergines toe en laat ± 5 min. verder stoven op een matig vuur. Roer regelmatig om.
- 4 Haal van het vuur en kruid met zwarte peper en zout. Meng er de yoghurt, het saffraanwater en het paprikapoeder onder.
- 5 Doe de auberginedipsaus in een kommetje en verkruimel er de feta over. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en de fijngesnipperde munt. Besprenkel met enkele druppels olijfolie. Werk af met de opzijgehouden muntblaadjes.

tip

Serveer met reepjes geroosterd pitabrood of groentechips.

Voedingswaarde per persoon:
Energie 149 kcal - Eiwitten 4,4 g - Vetten 11,6 g - Koolhydraten 5,8 g