

Aubergine in karnemelksaus

Gerecht uit het kookboek Plenty van de Israelische kok Yotam Ottolenghi



Ingrediënten: (12 personen)

- 6 aubergines
- 15 el olijfolie
- 4 ½ tl citroentijmblaadjes
- 3 granaatappels
- 3 tl za'atar (kruidenmengsel)
- zeezout en zwarte peper
- 4,2 dl karnemelk
- 300 g Griekse yoghurt
- 4 ½ el olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- Snufje zout

Verhit de oven op 200 °C;

Snijd de aubergines overlans doormidden incl. het groene steeltje;

Maak met een klein scherp mes 4 parallellopende inkepingen in het vruchtvlees, maar laat de schil heel;

Draai de aubergines een kwartslag en maak schuine inkepingen zodat een ruitpatroon ontstaat;

Leg de aubergines op een bakplaat bekleed met bakpapier;

Bestrijk ze met olijfolie en blijf ze bestrijken tot het vruchtvlees de olie heeft opgezogen;

Bestrooi de aubergines met de citroentijmblaadjes en een beetje zout en peper;

Rooster de aubergines 35-40 minuten in de oven tot ze gaar, geurig en lichtbruin zijn;

Neem de aubergines uit de oven en laat ze koud worden. Maak intussen de granaatappels en karnemelksaus klaar;

Snijd de granaatappels horizontaal doormidden;

Houd een helft ondersteboven boven een kom met de snijkant naar je handpalm gericht en sla met een houten lepel net zo hard tegen de schil dat de pitjes door je vingers door in de kom vallen;

Zeef de pitjes als beide appelhelften leeg zijn om stukjes wit vel of vlies eruit te halen;

Klop voor de karnemelksaus de karnemelk, Griekse yoghurt, 4 ½ el olijfolie, de knoflook en een snufje zout door elkaar;

Proef of de karnemelksaus op smaak is en zet hem in de koelkast;

Schep voor het opdienen een royale hoeveelheid karnemelksaus op aubergines maar laat de steeltjes onbedekt;

Bestrooi met de za'atar en granaatappelpitjes. Garneer met de extra takjes citroentijm. Maak het gerecht af met wat olijfolie.