

Ingrediënten en Recept

2 Aubergines in schijfjes snijden

Laten uitlekken onder handdoek en half uurtje laten rusten

Al dan niet doppen in wat bloem, wat nu eigenlijk het minste vet opneemt weet ik niet, met of zonder bloem De aubergines bakken in zonnebloemolie

Goed laten uitlekken op keukenpapier

In kookpot (Kleinste Greenpan)

4 kleine uien aanstoven

Daarbij een blikje tomaten + wat water van het uitspoelen van het blikje

Hier komt dan normaal kokosmelk bij, maar restje saus (helft) van maandag erbij gedaan. Groene curry - 1642

Ttz :

1 look,

1 el vissaus,

½ limoensap,

125 ml water,

¼ kippenbouillonblokje,

1 brikje kokosmelk Lidl

en dan het secret ingrediënt, nml. 2 el pindakaas

Tonijn bakken in de pan Borden dresser en wat sesamzaadjes en Turkse verse kaas erop

Rest van de saus morgen met pasta

Bron

22/11/2023

Martine Lycke

Fotos

