

Ingrediënten



Dilek Demirel pittige auberginedip:

Ingrediënten

3 aubergines

4 eetlepels tahin (sesampasta)

zeezout

sap van 1 citroen

3 tenen knoflook

olijfolie

peterselie

Was de aubergines onder de kraan, prik de schil in met een vork op verschillende plekken en leg ze in de voorverwarmde oven op 210° C tot het vel zwart is en het vruchtvlees zacht. Hou ze bij de steel vast, snij ze open boven een zeef en laat het vruchtvlees minimaal een kwartier uitlekken. Gooi het vel en de steel weg.

Maak de tahin aan met een eetlepel warm water en een theelepel zout en roer het citroensap en de uitgeperste knoflook erdoor. Doe de uitgelekte aubergine erbij en zet de staafmixer erin. Als de massa nog te dik is, doe er wat olijfolie bij. Bestrooi met peterselie en beetje olijfolie en zet in de koelkast tot het tijdstip van serveren.



Bron



Dilek Demirel ► Koken en Bakken ,

24 juni · 🌐

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1147576021930632&set=gm.1126418207397087&type=3&theater>

Info Martine Lycke

- 2 Aubergines -> Oven 210°C –
ik denk toch 50' erin gezeten, volgens mama nog niet genoeg ...
Laten uitlekken !
- 3 el Yoghurt
- 2 kl Tahin
- 1 el Citroensap
- 2 kl Lookpasta

Fotos

