



Melitzanosalata: Griekse auberginedip

Een rokerige dip van geroosterde aubergine met knoflook, citroen en olijfolie. Heerlijk op geroosterd brood of als meze op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 el olijfolie, plus extra om te besprenkelen
- 1 el rodewijnazijn
- het sap van een halve citroen
- 1 kleine sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 1 handvol platte peterselie, fijngehakt
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Prik de aubergines op meerdere plaatsen in met een vork zodat stoom kan ontsnappen tijdens het roosteren.
3. Leg de aubergines op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 40 minuten in de oven, tot de schil gerimpeld en verkleurd is en het vruchtvlees volledig zacht aanvoelt.
4. Haal de aubergines uit de oven en laat ze 10 minuten afkoelen tot je ze comfortabel kan aanraken.
5. Halveer de aubergines in de lengte en schep het vruchtvlees eruit met een lepel. Gooi de schil weg.
6. Leg het vruchtvlees in een vergiet en laat 5 minuten uitlekken zodat overtollig vocht wegloopt.
7. Hak het vruchtvlees fijn met een mes of prak het grof met een vork voor een rustieke textuur.
8. Meng er de geperste knoflook, de olijfolie, de rodewijnazijn en het citroensap door.
9. Roer de fijn gesnipperde sjalot en de peterselie erdoor.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Laat de dip minstens 15 minuten op kamertemperatuur rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.
12. Serveer op kamertemperatuur met een scheutje olijfolie erover.

Tip

Voor een nog uitgesproken rokerige smaak kan je de aubergines direct boven een gasbrander of op de barbecue roosteren in plaats van in de oven. Houd ze dan regelmatig een kwartslag en rooster tot de schil volledig verkoold is en het vruchtvlees zacht.

Lekker met

Geroosterd brood of pita.

Dranktip

Een frisse, droge Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini past perfect bij de rokerige smaken van deze dip.