



## Sabich, Israëlisch pitabroodje met gebakken aubergine en ei

*Een geliefd Israëlisch straatbroodje: warm pita gevuld met gebakken aubergine, hardgekookt ei, romige hummus, frisse salade en een gladde tahinsaus. Vol textuur en smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

4 pitabroodjes  
1 grote aubergine (ca. 400 gr)  
4 eieren  
150 gr hummus  
2 rijpe tomaten

1 komkommer  
1 kleine ui  
4 eetlepels tahin  
1 citroen (sap)  
1 bosje platte peterselie  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de aubergine in plakken van ca. 1 cm dik. Bestrooi ze aan beide kanten met zout en laat 15 minuten rusten zodat het vocht eruit trekt. Dep daarna droog met keukenpapier.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de aubergineplakken in porties goudbruin en zacht, ca. 3 tot 4 minuten per kant. Leg ze op keukenpapier en kruid bij met peper.
- 3.** Kook ondertussen de eieren 9 minuten in kokend water. Schrik ze af onder koud water, pel ze en snijd in schijfjes.
- 4.** Snijd de tomaten, komkommer en ui in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn en meng alles samen met het sap van een halve citroen. Kruid met zout en peper.
- 5.** Roer de tahin los met het sap van de andere helft van de citroen en 3 tot 4 eetlepels water tot een gladde, lichtvloeibare saus. Breng op smaak met zout.
- 6.** Warm de pitabroodjes op in een droge koekenpan of in de oven op 180 graden gedurende ca. 3 minuten. Snijd ze voorzichtig open aan een zijde zodat een zakje ontstaat.
- 7.** Smeer de binnenkant van elk pitabroodje royaal in met hummus. Vul achtereenvolgens met de gebakken aubergineplakken, de eischijfjes en de frisse salade. Overgiet met de tahinsaus en serveer meteen.

**Tip**

Laat de aubergineplakken na het zouten zeker goed drogen: zo zuigen ze minder olie op tijdens het bakken en worden ze mooier goudbruin.

**Lekker met**

Serveer met extra tahinsaus en eventueel ingelegde augurken of rode peper voor een pittige toets.

**Dranktip**

Een frisse limonade met munt of een glas ijsthee past perfect bij de uitgesproken smaken van dit straatbroodje.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)