

# Geroosterde aubergine en yoghurt met kerrie<sup>1</sup>

Weekrecept 20

Menugang: Hoofdgerecht  
Soort gerecht: Vegetarisch  
Benodigde tijd: als vooraf alles gesneden is 40 minuten  
Aantal personen: 4 personen

## Ingrediënten

- 3 grote aubergines (of 4 gewone, 1,1 kg)
- 100 ml arachideolie
- 200 g yoghurt Griekse stijl
- 2 tl middel scherpe kerriepoeder
- 1 limoen (1 theelepel schilrasp, en 2 tl sap geperst)
- 1 ui (in dunne plakken, ca 150 g)
- 30 g geschaafde amandelen
- ½ tl komijnzaad (geroosterd en licht gekneusd)
- ½ tl korianderzaad (geroosterd en licht gekneusd)
- 40 g granaatappelpitten
- zout en zwarte peper

## Bereidingswijze

1. Verhit de oven op 200 °C.
2. Schaaf met een dunschiller van bovenaf tot onderaan repen schil van de aubergine zodat er een streepeffect ontstaat van donkere schil en wit vruchtvlees: net als een zebra.
3. Snijd de aubergine overdwers in 2 cm dikke plakken en leg ze in een grote kom.
4. Meng er 70 ml arachideolie, ½ tl zout en royaal peper door en verdeel de plakken op een grote, met bakpapier beklede bakplaat.
5. Rooster ze 40-45 minuten tot ze donker goudbruin zijn en zet ze opzij om af te laten koelen.

6. Meng de yoghurt met 1 theelepel kerriepoeder, het geelwortelpoeder, het limoensap, een flinke snuf zout en royaal versgemalen peper. Zet hem tot gebruik in de koelkast.
7. Giet de overgebleven 2 eetlepels olie in een grote koekenpan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur.
8. Voeg als de olie heet is de ui toe en fruit deze in 8 minuten onder af en toe roeren tot de ui gaar en goudbruin is.
9. Voeg de overgebleven theelepel kerriepoeder toe met de amandelen en een snufje zout en laat alles nog 2 minuten bakken tot de amandelen lichtbruin zijn.

## Serveertip:

Serveer de plakken aubergine licht overlappend op een schaal of op de borden. Schep de yoghurtsaus erover met daarop de gebakken uitenmix. Bestrooi het geheel met het komijnzaad, korianderzaad granaatappelpitten en limoenrasp.

## Variatietips:

- Lekker met pappadums en komkommer raita (in theedoek uitgelekte yoghurt, met geraspte komkommer, gehakte verse munt, djinten en snufje peper en zout).



<sup>1</sup> een vegetarisch Ottolengi recept ingestuurd door Marianne Mathijssen