

AUBERGINEPUREE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 45 min - **Materiaal :** Metalen mes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 kleine aubergine - 1 teentje knoflook - 2 el. olijfolie - 1 el. citroensap - grof zout - zout, peper

1. De oven voorverwarmen op 180°C. De aubergine wassen, afdrogen en er met een vork in prikken. Leg de aubergine in een schotel op een laag grof zout en laat ongeveer 45 min. garen totdat de schil gerimpeld en de vruchtvlees zacht is. Laten afkoelen.

2. Snijd de knoflookteentje in tweeën en verwijder de kiem. Snijd de aubergine in tweeën, schep er met een lepel de vruchtvlees uit en doe de in de kom.

3. Voeg de overige ingrediënten toe en serveer ca. 10 pulsen totdat u een homogeen mengsel heeft.

Tip van de chef :

Garneer met fijngehakte zwarte olijven en serveer er geroosterd boerenbrood bij.