

AUBERGINEPUREE



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

Ingrediënten : 1

- 1 aubergine - 2 el olijfolie - 1 klein knoflookteentje - 1 el citroensap - Zeezout, peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Prik de aubergine in met een vork.
2. Leg de aubergine in een ovenschaal en zet deze ca. 45 min. in de hete oven, totdat de schil gerimpeld en het vruchtvlees zacht is.
3. Pel de knoflook. Snijd de aubergine doormidden en schep er met een lepel het vruchtvlees uit.
4. Doe het vruchtvlees van de aubergine en de knoflook in de mini-kom. Voeg de olijfolie en het citroensap toe. Laat de machine ca. 30 seconden draaien totdat u een homogeen mengsel heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Tip van de chef :

Bestrooi met gehakte zwarte olijven en serveer met geroosterd boerenbrood.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

