



Pittige auberginekoekjes

8 personen

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 aubergine, in plakken van 1 cm
- ★ 40 g bloem
- ★ ½ el sumak
- ★ 2 eieren
- ★ 75 g panko, of paneermeel
- ★ olijfolie, mild, om in te bakken
- ★ 140 ml Griekse yoghurt, dik
- ★ ½ citroen, sap
- ★ ½ teen knoflook, geperst
- ★ 2 oertomaten, in plakken
- ★ ½ granaatappel, pitten
- ★ 1 bosuitjes, in dunne ringetjes
- ★ voor erover: handje zuring met rode nerven of bietenblad

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de aubergines in een vergiet, schep om met 1 tl grof zeezout en laat 30 minuten uitlekken boven een kom.
2. Spoel af onder de koude kraan en dep droog met keukenpapier.
3. Meng in een diep bord de bloem met de sumak en wat zout en peper.
4. Roer in een ander diep bord de eieren los.
5. Strooi de panko in een derde diep bord.
6. Wentel de aubergineplakken eerst door de bloem, dan door de eieren, laat even uitlekken en wentel ze ten slotte door de panko,
7. Verhit een bodempje olijfolie van 6 cm in 2 grote koekenpannen met antiaanbaklaag op matig vuur.
8. Bak hierin de aubergineplakken in 5-6 minuten per kant gaar en goudbruin.
9. Houd ze warm terwijl je de rest van de aubergineplakken bakt.
10. Meng in een kom de yoghurt met het citroensap, de knoflook en zout en peper.
11. Leg de gebakken aubergine op een schaal en verdeel de tomaten, granaatappelpitten, bosuitjes en zuring erover.
12. Serveer direct met de yoghurt dip erbij.

Tip: Old school aardappel- en groentekoekjes worden helemaal new school na een upgrade. Lekker bij brunch, lunch of 's avonds. Probeer deze pittige auberginekoekjes eens. Je weet niet wat je proeft!

Bron: deliciousmagazine.nl

