

BORRELPLANK Auberginedip met knoflook



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 aubergines
- ◆ 5 el traditionele olijfolie
- ◆ 1 teen knoflook
- ◆ 70 g tomatenpuree
- ◆ 1 el baharat kruidenmix

MATERIAAL: kommetje, plat bord

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergine in blokjes van 1 cm.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de aubergine in 5 minuten goudbruin op middelhoog vuur.
3. Snijd de knoflook in plakjes en voeg samen met de tomatenpuree en baharat toe aan de aubergine.
4. Bak nog 3 minuten.
5. Schep de inhoud van de pan over in een hoge kom en pureer met de staafmixer.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Eet smakelijk!

TIP: Deze auberginedip doet het perfect bij (snoep)groente.

- ◆ Voor een frissere variant kun je yoghurt, peterselie en tahin door de dip mixen; het gerecht is dan niet meer lactosevrij.
- ◆ Voor extra pit kun je ook een fijngesneden rode peper toevoegen
- ◆ Zin in een mediterrane variant? Gebruik eens al-andalus in plaats van baharat.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

