

BORRELPLANK Baba ganoush met koriander



1 PORTIE = 6 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 aubergines
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 10 g verse koriander
- 🍷 2 tl tahini



MATERIAAL: rooksnippers, barbecue met deksel, staafmixer of keukenmachine, kommetje

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met de rooksnippers.
2. Week ze een ½ uur in ruim water.
3. Steek de barbecue aan en schuif de houtskool als deze roodgloeiend is naar 1 kant van de barbecue.
4. Halveer de aubergines in de lengte.
5. Snijd het vruchtvlees kruislings in maar zorg dat de schil intact blijft.
6. Snijd de tenen knoflook in plakjes en duw ze in het vruchtvlees van de aubergines.
7. Besprenkel met de olie.
8. Strooi wat rooksnippers op de houtskool.
9. Leg de aubergines op het deel van het rooster waar geen houtskool onder ligt.
10. Doe de deksel op de barbecue.
11. Laat de aubergines 20 minuten garen en roken.
12. Neem van het vuur als het vruchtvlees gaar is en goudbruin is gekleurd.
13. Schep het vruchtvlees met de knoflook uit de aubergines in het bakje van de staafmixer of in de keukenmachine.
14. Pers de citroen erboven uit.
15. Doe de koriander en tahini erbij en maal in 10 seconden tot een dikke puree.
16. Even proeven of er nog zout bij moet.
17. Breng op smaak en klaar is je baba ganoush.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt de aubergines ook in de pan bereiden. Snijd de aubergines in blokjes van 1 x 1 cm. Verhit 3 el olie in een koekenpan en bak de aubergines in 8 minuten goudbruin op middelhoog vuur. Snijd ondertussen de knoflook fijn en bak nog 3 min mee. Neem van het vuur en ga verder vanaf stap 13.

BRON: ah.nl