



Hartige taart van aubergine met granaatappel en kruiden

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 grote of 3 middelgrote aubergines
- 🍴 20 g amandelschaafsel
- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 1-2 groene chilipepers
- 🍴 3 el granaatappelmelasse
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 2 els fijne kristalsuiker
- 🍴 270 g vers bladerdeeg
- 🍴 ½ granaatappel
- 🍴 ½ bosje koriander
- 🍴 ½ bosje munt

MATERIAAL: bakpapier, ovenbestendige koekenpan 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C.
2. Snijd de uiteinden van de aubergines, verwijder met een dunschiller een paar reepjes van de schil en snijd het vruchtvlees in plakjes van 2½ cm.
3. Verhit een grote ovenbestendige koekenpan op matig vuur en rooster het amandelschaafsel in een paar minuten goudbruin.
4. Haal uit de pan en zet apart.
5. Voeg 3 el olijfolie toe aan de pan en bak de aubergineplakjes indien nodig in porties in 3 minuten per kant lichtbruin.
6. Voeg indien nodig gaandeweg meer olie toe.
7. Pel de knoflook en snijd fijn.
8. Snijd de chilipepers fijn.
9. Klop de granaatappelmelasse met de rode wijnazijn, fijne kristalsuiker, knoflook en de helft van de chilipeper in een kleine kom.
10. Leg de gebakken aubergine op een bord.
11. Schenk het granaatappelmengsel in de pan, breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes pruttelen, tot de saus ingekookt en kleverig is.
12. Haal van het vuur en leg de plakjes aubergine terug in de pan.
13. Rol het bladerdeeg uit zodat het iets groter is dan de pan, drapeer over de aubergine en duw de rand van het deeg voorzichtig naar de bodem van de pan.
14. Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg, zet de pan in de oven en bak 25 minuten, tot het deeg goudbruin is en het vocht langs de rand borrelt.
15. Haal intussen de granaatappelpitjes uit de granaatappel en hak de koriander- en muntblaadjes grof.
16. Meng met de rest van de chilipeper en het geroosterde amandelschaafsel.
17. Haal de taart uit de oven, laat 1 minuut rusten en keer voorzichtig om op een plank of schaal.
18. Bestrooi met de granaatappelpitjes, koriander, munt en het amandelschaafsel, snijd in stukken en serveer.

BRON: okoko.nl

