Romig geroosterde aubergine

en attente du traduction française



Ingrédients

- 4 aubergines
- 350 ml Alpro Natuur Plantaardig Alternatief voor Yoghurt
- 2 el za'atar kruiden
- 1/2 el cayennepeper
- handvol korianderblaadjes (of munt)
- 3 lente-uitjes
- 3 el granaatappelpitjes

Méthode

1. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en snijd een ruitpatroon van ca 1 cm breed in de binnenkant van het snijvlak. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met wat za'atar en breng op smaak met peper en zout. Barbecue of rooster in de oven tot het vruchtvlees smeltend zacht is en de schil mooi verkoold.
2. Maak de dressing: Roer in een kom de cayennepeper en de rest van de za'atar door de Alpro Natuur. Breng op smaak met peper en zout.
3. Snijd de lente-ui en koriander (of munt) grof en houd apart.

4. Schil de geroosterde aubergines op een groot bord, besprenkel met de romige dressing en werk af met wat granaatappelpitjes, fijngehakte lente-ui en koriander (of munt).
5. TA-DAH! HET PERFECTE BBQ BIJGERECHT!

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be