

GEGRILDE AUBERGINE

Bijgerecht of aperitiefhapje

Ingrediënten en benodigdheden

- Aubergine
- Zout
- Peper
- Keukenpapier of
keukenhanddoek
- Grillpan of oven

Bereiding

1. Snij de aubergine in de lengte in plakjes.
2. Leg de plakjes open op een keukenpapier of
keukenhanddoek.
3. Bestrooi de aubergine royaal met zout en
laat even intrekken. Zo blijft de aubergine
sappig en smaakvol. Wacht 20 à 30 minuten.
4. Dep het vocht van de aubergine en leg de
plakjes in een verwarmde grill of grillpan.
5. Kruid de aubergines tijdens het grillen met
peper en zout naar eigen smaak.
6. Gril de aubergine goudbruin in de grill
of in een grillpan.

Smakelijk!



AUBERGINE WOKKEN

Bijgerecht

Ingrediënten en benodigdheden

- Aubergine
- Zout
- Peper
- 5 el olie
- Keukenpapier of keukenhanddoek
- Wokpan

Bereiding

1. Snij de aubergine in kleine blokjes.
2. Leg de blokjes op een keukenpapier of keukenhanddoek.
3. Bestrooi de aubergine royaal met zout en laat even intrekken. Zo blijft de aubergine sappig en smaakvol. Wacht 20 à 30 minuten.
4. Droog het vocht van de aubergine.
5. Verhit de olie in de wokpan en bak de aubergine tot ze goudbruin zien en gaar zijn.
6. Kruid de aubergines tijdens het wokken met peper en zout.

Smakelijk!

