

# Auberginekaviaar à la minute

VOEDINGSWAARDE PER PERSOON



VOORBEREIDING: 10 minuten / BEREIDING: 20 tot 25 minuten

## Ingrediënten voor 4 personen

- 2 grote, overrijpe aubergines
- 2 goed rijpe tomaten
- 3 grote knoflooktenen
- 1 scheutje sherry-azijn
- 2 eetlepels extra vierge, fruitige olijfolie
- 3 eetlepels platte peterselie
- Grof zeezout, versgemalen zwarte peper

**1.** Verwarm de oven voor op de hoogste stand (280-300 °C) of steek de barbecue aan. Leg de aubergines, tomaten en knoflook ongeschild op een plaat met een opstaande rand of in een grote ovenschotel (of zelfs op de grill als u de barbecue gebruikt). Laat de groenten roosteren door ze regelmatig te draaien tot ze volledig zacht en zwartgeblakerd zijn. Dit duurt 20 tot 25 minuten.

**2.** Leg alles op een grote plank en werk snel. Verwijder het vruchtvlees van de aubergine met een lepel en hak het fijn met een mes. Doe het in een kom. De knoflook pellen en pletten met een vork. Verwijder het vel van de tomaat en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg alles toe in de kom. Hak de peterselieblaadjes fijn, voeg ze toe. Giet er de olijfolie en azijn over, voeg wat zout en peper toe, en meng goed met een vork. Proef om te zien of er meer zout of azijn moet worden toegevoegd en dien snel op. Deze salade wordt het best lauw gegeten.

## TIP VAN DE CHEF

Er zijn ontelbaar veel recepten voor auberginekaviaar; dit was in de jaren 90 de specialiteit van een beroemde bar op Rhodos. De groenten werden ter plaatse geroosterd in een broodoven en de salade werd aan tafel samengesteld. Als u gaat barbecueën, is dit een ideaal bijgerecht voor gegrild vlees. Let op dat de knoflook goed vers is, zonder kern. Is de knoflook niet zo vers meer, snij hem dan in tweeën en haal de kern eruit vóór het roosteren.

