



Aubergines van de BBQ met labneh

Ingrediënten (2-4 personen):

- 500 g dikke labneh (soja), Griekse of Turkse yoghurt
- 4 lange of Turkse aubergines
- 2 el verse blaadjes oregano
- bos fijngesneden peterselie
- gezouten kappertjes (kant-en-klaar of zelf maken)
- olijfolie
- peper en zeezout
- optioneel: granaatappel pitjes

Bereiding:

- Vermeng de labneh of yoghurt met 1 theelepel zeezout.
- Leg een kaaspapiertje of linnen theedoek in een fijne zeef en schep de yoghurt erin.
- Laat dit een paar uur of het liefst een hele nacht in de koelkast uitlekken tot dikke labneh (hangop).
- Leg de aubergines in hete kolen van de BBQ of rooster de aubergines in de gasvlam van het fornuis; keer de aubergines totdat de schil is zwartgeblakerd en het vruchtvlees zacht.
- Leg de aubergines op een bord leggen en laat deze afkoelen.
- Veeg de as er voorzichtig af.
- Snijd de verse blaadjes oregano en peterselie (ca. 2 eetlepels) fijn.
- Voeg zoute kappertjes toe.
- Maak zoute kappertjes door de inhoud van een potje te laten uitlekken. Stop de kappertjes weer in het potje en doe hier een theelepel zout bij. Schud het potje goed, zodat het zout wordt verdeeld.
 - Voeg de zoute kappertjes toe aan de oregano en peterselie. Roer hiervan een gedeelte door de labneh en bewaar een deel om over de aubergines te doen.
- Smeer de labneh op een bord uit.
- Snijd de aubergines voorzichtig doormidden en leg ze opengeklapt op de labneh.
- Bestrooi dit met het mengsel van zoute kappertjes, oreganoblaadjes en peterselie.
- Besprenkelen met olijfolie en eventueel voor de kleur granaatappelpitjes toevoegen.

The Sitting Chef – 2016

