

Auberginedip

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 2 tenen knoflook
- 3 eetlepels tahina
- citroensap
- chilipoeder
- 1 theelepel komijn
- zout
- 1 - 2 eetlepels olijfolie

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 7.
2. Geef met een mes een paar kerven in de aubergines. Rooster ze in het midden van de oven in 15 - 20 minuten gaar.
3. Laat ze wat afkoelen, lepel het vruchtvlees eruit.
4. Meng de aubergines met de uitgeperste knoflook, de tahina, het citroensap, de olie en de kruiden.
5. Lekker met stokjes geroosterd pitabrood (Snijd pitabroodjes in reepjes en leg ze 5 minuten op een bakplaat in een oven die voorverwarmd is op stand 6).