



Zaalouk

Een klassieke Marokkaanse dip van gestoofde aubergine en tomaat, op smaak gebracht met look, komijn en paprika. Lauw of koud geserveerd als voorgerecht met brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 4 rijpe tomaten
- 3 teentjes look
- 3 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 0,5 tl harissa
- sap van 0,5 citroen

1 bosje verse koriander

zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aubergines gedeeltelijk en snijd ze in blokjes. Kook ze 8 minuten in gezouten water tot ze zacht zijn en giet af.
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de geplette look 1 minuut.
3. Voeg de ontvelde en in stukjes gesneden tomaten toe met komijn, paprikapoeder en harissa. Laat 10 minuten inkoken.
4. Voeg de gekookte aubergine toe en plet alles met een vork tot een grof geheel.
5. Laat nog 10 minuten zachtjes stoven tot het meeste vocht verdampt is en de zaalouk dik wordt.
6. Kruid met zout, peper en het citroensap en roer de gehakte koriander erdoor.
7. Laat afkoelen tot lauw en serveer met brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)