



Melitzanosalata: Griekse auberginedip

Een rokerige dip van geroosterde aubergine met knoflook, citroen en olijfolie. Heerlijk op geroosterd brood of als meze op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 el olijfolie
- 1 el rodewijnazijn
- 1/2 citroen, sap
- 1 kleine sjalot, zeer fijngesneden
- 1 handvol platte peterselie, gehakt
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Prik de aubergines op meerdere plekken in met een vork.
2. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat en rooster 40 minuten tot de schil verschrompelt en het vruchtvlees zacht is.
3. Laat de aubergines iets afkoelen, halveer ze en schep het vruchtvlees eruit. Laat overtollig vocht weglopen.
4. Hak het vruchtvlees fijn of prak het grof met een vork voor een rustieke structuur.
5. Meng er de knoflook, olijfolie, rodewijnazijn en citroensap door.
6. Roer de fijngesneden sjalot en de peterselie erdoor.
7. Breng op smaak met zout en peper en laat minstens 15 minuten intrekken.
8. Serveer op kamertemperatuur met een scheutje olijfolie en geroosterd brood of pita.

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