



Sabich, Israëlisch pitabroodje met gebakken aubergine en ei

Een geliefd Israëlisch straatbroodje: warm pita gevuld met gebakken aubergine, gekookt ei, hummus, salade en een pittige mangosaus. Vol textuur en smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 pitabroodjes
- 1 grote aubergine
- 4 eieren
- 150 gr hummus
- 2 tomaten
- 1 komkommer

1 kleine ui
4 eetlepel tahin
1 citroen
1 bosje peterselie
4 eetlepel olijfolie
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren 9 minuten hard, pel ze en snijd in schijfjes.
- 2.** Snijd de aubergine in plakken, bestrooi met zout en bak ze goudbruin en zacht in de olijfolie.
- 3.** Snijd tomaat, komkommer en ui klein en meng tot een frisse salade met wat citroen en peterselie.
- 4.** Roer de tahin los met citroensap en wat water tot een gladde saus, breng op smaak met zout.
- 5.** Warm de pitabroodjes op en snijd ze open tot een zak.
- 6.** Smeer de binnenkant royaal in met hummus.
- 7.** Vul met de gebakken aubergine, de eischijfjes en de salade en overgiet met de tahinsaus.

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