



Sabich, Israëlish pitabroodje met gebakken aubergine en ei

Een geliefd Israëlish straatbroodje: warm pita gevuld met gebakken aubergine, hardgekookt ei, romige hummus, frisse salade en een gladde tahinsaus. Vol textuur en smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 pitabroodjes
- 1 grote aubergine (ca. 400 gr)
- 4 eieren
- 150 gr hummus
- 2 rijpe tomaten

1 komkommer
1 kleine ui
4 eetlepels tahin
1 citroen (sap)
1 bosje platte peterselie
4 eetlepels olijfolie
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de aubergine in plakken van ca. 1 cm dik. Bestrooi ze aan beide kanten met zout en laat 15 minuten rusten zodat het vocht eruit trekt. Dep daarna droog met keukenpapier.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de aubergineplakken in porties goudbruin en zacht, ca. 3 tot 4 minuten per kant. Leg ze op keukenpapier en kruid bij met peper.
- 3.** Kook ondertussen de eieren 9 minuten in kokend water. Schrik ze af onder koud water, pel ze en snijd in schijfjes.
- 4.** Snijd de tomaten, komkommer en ui in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn en meng alles samen met het sap van een halve citroen. Kruid met zout en peper.
- 5.** Roer de tahin los met het sap van de andere helft van de citroen en 3 tot 4 eetlepels water tot een gladde, lichtvloeibare saus. Breng op smaak met zout.
- 6.** Warm de pitabroodjes op in een droge koekenpan of in de oven op 180 graden gedurende ca. 3 minuten. Snijd ze voorzichtig open aan een zijde zodat een zakje ontstaat.
- 7.** Smeer de binnenkant van elk pitabroodje royaal in met hummus. Vul achtereenvolgens met de gebakken aubergineplakken, de eischijfjes en de frisse salade. Overgiet met de tahinsaus en serveer meteen.

Tip

Laat de aubergineplakken na het zouten zeker goed drogen: zo zuigen ze minder olie op tijdens het bakken en worden ze mooier goudbruin.

Lekker met

Serveer met extra tahinsaus en eventueel ingelegde augurken of rode peper voor een pittige toets.

Dranktip

Een frisse limonade met munt of een glas ijsthee past perfect bij de uitgesproken smaken van dit straatbroodje.

Ontdek meer recepten op kookpot.be