



## Baingan bharta (geroosterde auberginepuree)

*Een rokerige Indiase specialiteit van geroosterde aubergine, gepureerd en gestoofd met ui, tomaat en kruiden. Vegetarisch, vol van smaak en verrassend eenvoudig.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tomaten, fijngesneden
- 3 teentjes look, geperst
- 1 stukje verse gember (2 cm), geraspt
- 1 groene chilipeper, fijngesneden

3 eetlepel zonnebloemolie  
1 theelepel komijnzaad  
1 theelepel kurkuma  
1 theelepel gemalen komijn  
1 theelepel gemalen koriander  
0,5 theelepel garam masala  
1 theelepel zout  
verse koriander, gehakt

## Bereidingswijze

---

- 1.** Prik de aubergines in en rooster ze in een hete oven op 220 graden zo'n 30 minuten tot ze zacht en ingezakt zijn. Laat afkoelen.
- 2.** Verwijder de schil en pureer het vruchtvlees grof met een vork.
- 3.** Verhit de olie en bak het komijnzaad tot het geurt.
- 4.** Fruit de uien goudbruin en voeg look, gember en chili toe.
- 5.** Roer kurkuma, komijn en koriander erdoor en bak de kruiden kort aan.
- 6.** Voeg de tomaten toe en laat 8 minuten pruttelen tot een dikke saus.
- 7.** Roer de gepureerde aubergine erdoor en laat alles 10 minuten samen stoven.
- 8.** Breng op smaak met garam masala en zout, werk af met verse koriander en serveer met platbrood.