



# IMAM

## *Auberginestoof*

In het eerste jaar van de groentetuin waren we gezegend met een overschot aan aubergines dus een paar keer per week stond er wel iets met aubergine op tafel. Waaronder *imam*.

Imam behoort tot de *laderó* gerechten. Laderó komt van het woord *ládi*, dat olie betekent. Laderó gerechten behoren tot de traditionele keukens van de olijfolierijke gebieden zoals Peloponnesos, Epirus en Kreta. Ze bevatten *a lot of olive oil* en worden altijd in combinatie met brood gegeten.

Gebruik voor het maken van laderó gerechten altijd een goede kwaliteit extra vierge olijfolie. Je herkent goede olijfolie aan haar groene kleur. De olijfolie is nooit transparant, maar wazig.

Verwarm de oven voor op 240 graden. Snij de aubergines en leg deze op de bakplaat. Laat de aubergines elkaar niet overlappen. Besprenkel met een beetje olijfolie en een beetje zout en plaats circa 25 minuten in de oven tot ze mooi zacht en goudbruin zijn.

Maak ondertussen de saus. Bak eerst de paprika met de ui. Voeg dan de knoflook toe en bak deze 30 tot 60 seconden mee. Wanneer je de knoflook langer bakt zonder vocht toe te voegen heeft het de neiging aan te branden. Dit proef je in het gerecht en dat wil je nu niet. Snij vervolgens de tomaten boven de pan en voeg de tijm er aan toe. Laat de saus 20 minuten sudderen zodat de tomaten zacht zijn.

Haal de aubergines uit de oven. Meng deze zachtjes door de saus en voeg een grote scheut olijfolie toe. Proef en breng het geheel op smaak met zout.

*Voor 4 personen*

*3 aubergines (in de lengte door de helft en in plakken van 2 cm)*

*1 rode puntpaprika  
(in dunne reepjes)*

*2 uien (in halve manen)*

*2 tenen (in dunne plakjes)*

*4 grote tomaten*

*4 takjes verse tijm*

*2 tot 3 gram zout*

*olijfolie extra vierge*

*stevig rustiek brood*

*Bereidingstijd 60 minuten*

*Land van herkomst:*

*Griekenland, Kyparissia*