



MELITZANA SALATA

Saus van aubergine

Wat ik zo fijn vind aan in Griekenland wonen is het leven in de eenvoud. In Nederland had (en heb) ik altijd zo veel meer behoefte aan variatie, dat ik het me vroeger niet kon voorstellen dat ik elke week hetzelfde zou eten. Maar in Griekenland doe ik dat wel en ik voel me er de gelukkigste mens op Aarde.

Met slechts een paar ingrediënten als smaakmakers (olijfolie, citroensap, oregano, peterselie, zout) blijven ze me verrassen en inspireren met hun eeuwenoude tradities, cultuur en smaak. Zoals met deze saus van aubergine die als bijgerecht wordt gegeten in combinatie met brood.

Verwarm de oven voor op 180–200 graden hetelucht. Was de aubergines, prik er gaatjes in met een mes of een vork en wikkel ze per stuk in aluminiumfolie. De aluminiumfolie zorgt ervoor dat tijdens het grillen het vocht in de aubergines niet verloren gaat. Leg de aubergines 60 minuten in de oven.

Haal de aubergines uit de oven en laat deze met de aluminiumfolie eromheen afkoelen. Lepel het vruchtvlees uit de schil en doe dit in de blender. Voeg het sap van 1 citroen toe met een halve teen knoflook en blend het geheel tot een fijnere structuur saus. Voeg daarna het fijngemalen beschuit toe en mix opnieuw. De volgende stap is het toevoegen van de olijfolie. Doe dit terwijl de blender aan het mixen is totdat je een mooie volle structuur saus bereikt. Proef en breng op smaak met zout. Voor een lekkere smaak mag je best veel zout gebruiken. Snij als laatste de verse peterselie en meng deze er met een lepel door.

Voor 4 personen

2 aubergines

5 beschuiten (fijnmalen in blender)

1 citroensap

1/2 teen knoflook

50 tot 75 ml olijfolie extra vierge

3 gram zout

verse peterselie

Bereidingstijd

60 minuten in de oven

10 minuten afronden

Land van herkomst:

Griekenland, Kyparissia