

GOED EN LEKKER

RECEPT

Melizanossaláta

Melizanossaláta is een heerlijk aubergine salade uit de Griekse keuken.
Dus ga je op de Griekse toer dan is dit een prima voorafje.

Ingrediënten:

- 2 aubergines
- Bosje peterselie
- 1 Citroen
- 1 ui
- Flinke scheut olijfolie
- Peper en zout
- Zwarte olijven

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 45 min

Bereidingswijze	
1.	Zet de oven op 180 graden. Prik de aubergines rondom in met een vork en doe ze ongeveer 50 á 60 minuten in de oven totdat de aubergines helemaal zacht zijn geworden.
2.	Laat de aubergines een beetje afkoelen en verwijder daarna de schil.
3.	Ondertussen was je de peterselie en hak deze fijn
4.	Vervolgens pel je de ui en snipper je deze fijn. Doe deze niet in de keukenmachine, de ui en peterselie zullen kapot slaan en dat geeft geen lekkere smaak!
5.	Doe het aubergine vlees in een keuken machine en knijp daar de citroen, boven uit. Maak alles nu fijn, voeg vervolgens met de keukenmachine draaiende op de zachte stand druppelsgewijs de olijfolie toe.
6.	Schep de aubergine over in een mengkom. Voeg hier nu de ui en de peterselie aan toe.
7.	Schep alles goed door en breng op smaak met peper en zout.
8.	Doe nu de aubergine salade in een mooie kom. Garneer nu de salade met zwarte olijven en paar takjes peterselie.