Auberginetartaar

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De aubergines meerdere malen met een mes of spies inprikken en op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

2 aubergines

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins

1 knoflookteen

Na afloop van de tijd de knoflookteen toevoegen aan de aubergines op de bakplaat. Garen.

Add ingredients

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

2 el olijfolie

1 snufje komijn

1 basilicumsteel

1 peterseliesteel

zout

peper

De peterselie en basilicum fijnhakken.

Na het koken de aubergines doormidden snijden en het vruchtvlees er met een lepel uitschrapen. De knoflook schillen en fijn snijden. Auberginevlees, knoflook, peterselie, basilicum en komijn in een kom doen en roeren. Met zout en peper kruiden.

Tips

Kan worden gecombineerd met gegrild vlees, risotto en gebakken vis.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019