



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 3 tot 4 Aubergines
- zout
- sap van 1 citroen
- cayennepeper of chilipoeder
- paprikapoeder
- 3 eetlepels olie
- worcestersaus
- 4 schijfjes citroen

Bereiden

Was de Aubergines, verwijder de steeltjes en de schil. Snijd ze doormidden en overdwers 2x door. Zo krijg je enkele mooie kleine stukken. Strooi hier wat zout over en laat afgedekt 30 min. staan. Kook daarna de Aubergines gaar in water waarin ze net onderstaan. (10 min. kooktijd) Giet ze na het koken af en maak ze fijn met een staafmixer. Roer de puree in een kom, met de helft van het citroensap, peper, paprikapoeder en de olie en maakde puree, goed roerende, mooi glad. Voeg naar smaak de rest van het citroensap, worcestersauspeper of zout toe en serveer het gerecht met gehalveerde plakjes citroen.

Smaakt heerlijk bij gegrilleerd vlees, en kan ook goed op toast als voorgerecht worden geserveerd.