



aubergineschotel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 aubergines (in plakken van 1 cm dik gesneden)
2 eetlepels zout
olijfolie
1 aubergine (geschild)
1/2 flespompoen (geschild en ontpit)
2 uien (geschild)
3 teentjes knoflook (gepeld)
2 stengels selders
1 eetlepel oregano
1 eetlepel worcestersaus
3 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de plakken aubergine met zout en laat 2 uur uitlekken in een vergiet. Dep de plakken goed droog met keukenpapier
- 2.** Bestrijk een grote bakplaat met olijfolie en schik de plakken aubergine naast elkaar. Bestrijk ze eveneens met olijfolie.
- 3.** Snij de extra aubergine, de flespompoen, de uien, de knoflook en de selder in zo klein mogelijke blokjes.
- 4.** Verhit olijfolie in een wok en bak de groenten gedurende enkele minuten. Breng op smaak met peper, zout, oregano en worcestersaus. Verdeel de groenten over de plakken aubergine. Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met fijngesneden lente-uitjes.