

AUBERGINE

Aubergine sesamdip

Benodigdheden

voor 2 personen

20g feta blokjes
1 theelepel chilipoeder
0.5 eetlepel citroensap
0.5 teentje knoflook
2 eetlepels tahin (sesampasta)
aubergine's
peper
zout

Aan de slag

Stap 1: Snij de aubergine in plakken en rooster deze in de oven met wat olijfolie, peper en zout.

Stap 2: Doe daarna de geroosterde groente in een blender.

Stap 3: Voeg de eetlepels chilipoeder, citroensap, tahin en de gewenste kruiden toe. Mix tot een egale spread.

Stap 4: Breng op smaak met zout en peper, en desgewenst extra kruiden.

Tijd

10 - 20 minuten

