

Hoofdgerecht

Gegrilde aubergine met hummus

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

35 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

Ingrediënten

- 8 aubergines
- 4 sneden witbrood, korst verwijderd

Ingrediënten hummus

- 20 cherrytomaatjes, gehalveerd
- 200g gekookte kikkererwten
- 1 theelepel paprikapoeder
- Sap van ½ citroen
- 2 teentjes knoflook, gepeld en grof gehakt
- 75ml olijfolie

Ingrediënten salade van cherrytomaatjes

- 20 cherrytomaatjes, gehalveerd
- 1 kleine rode ui (fijngehakt)
- 6 basilicumblaadjes, gescheurd
- 75ml olijfolie
- Snufje zout

Methode

Vorbereiding:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 1

1. Snijd de aubergines in de lengte in dikke plakken.
2. Hak de sesamzaadjes fijn met de hakmolen. Voeg de rest van de hummus ingrediënten toe en hak alles fijn tot een ruwe pasta. Schep de hummus uit de hakmolen en spoel deze om. Zet de hummus even opzij.
3. Hak het witbrood met behulp van de hakmolen op gemiddelde snelheid fijn tot paneermeel.
4. Leg de aubergines op een grote bakplaat. Bestrijk de aubergines met olijfolie en plaats ze onder de grill op een hoge stand voor 10 min. Draai ze een keer om en bestrijk ook deze zijde met olijfolie. Grill de aubergines totdat ze zacht en gaar zijn.
5. Smeer met een grote lepel de hummus boven op de plakken aubergine en bestrooi ze daarna met paneermeel. Plaats de aubergines nogmaals onder de grill op een hoge stand voor ongeveer 3 min. totdat ze goudbruin zijn.
6. Meng alle ingrediënten voor de salade in een kom en laat het 10 min staan. Serveer de salade met de heerlijke gegrilde aubergines.

Hummus kan gemakkelijk en snel geserveerd worden met alleen rauwkost. De kikkererwten kunt u zelf koken of kopen in een potje - mijn voorraadkast is altijd gevuld! U zou ook wat gekookte rode biet kunnen toevoegen aan de hummus voor een extra mooie kleur