

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Geroosterde aubergines

Voorgerecht (4 personen)
60 minuten

- 0,05 gram saffraandraadjes
- 1 teen knoflook
- 150 gram yoghurt
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 2 aubergines
- 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten
- 4 eetlepels granaatappelpitjes
- 20 basilicumblaadjes
- Bakpapier

Laat de saffraan 5 minuten in een kommetje met 3 eetlepels heet water trekken. Snijd de knoflook fijn. Doe in een kom samen met de yoghurt, de helft van de olijfolie en het citroensap. Klop alles tot een gladde saus. Zet de saus afgedekt in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200° C. Halveer de aubergines in de lengte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd het vruchtvlies kruislings in, zorg dat het vel van de aubergine heel blijft.

Besprenkel de helften royaal met de rest van de olie en bestrooi ze met peper. Rooster ze ca. 40 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen.

Roasted eggplants

First course (4 persons)
60 minutes

- 0,05 grams of saffron threads
- 1 clove of garlic
- 150 grams of yoghurt
- 5 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of lemon juice
- 2 eggplants
- 2 tbsp. of roasted pine nuts
- 4 tbsp. of pomegranate seeds
- 20 basil leaves
- Baking paper

Brew the saffron for 5 minutes in a small bowl with 3 tbsp. of hot water. Cut the garlic finely. Put in a bowl together with the yoghurt, half of the olive oil and the lemon juice. Beat everything till a smooth sauce. Put the sauce covered in the fridge.

Preheat the oven at 200 degrees. Halve the eggplants in length and put them on a with baking paper covered baking tray. Cut the flesh of the fruit in a crosswise pattern, see to it that the skin the eggplant remains whole.

Sprinkle the halves generous with the rest of the oil and sprinkle them with pepper. Roast them ca. 40 minutes in the oven till they are golden. Leave to cool.

Berenjenas tostadas

Entremeses
60 minutos

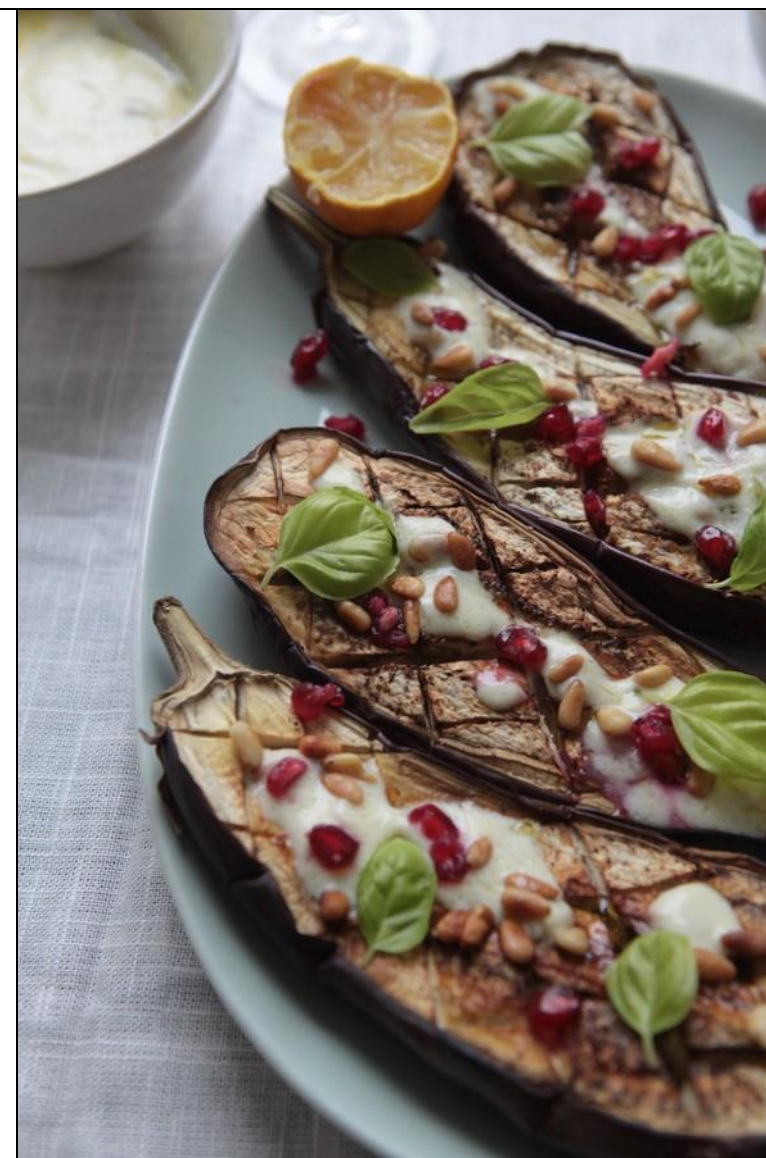
- 0,05 gramos de hebras de azafrán
- 1 diente de ajo
- 150 gramos de yogur
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 berenjenas
- 2 cucharadas de piñones tostados
- 4 cucharadas de semillas de de granada
- 20 hojitas de albahaca
- Papel del horno

Deja hacer el azafrán para 5 minutos en un cuenco pequeño con 3 cucharadas agua muy caliente. Corta el ajo en trocitos. Pon en un cuenco juntos con el yogur, la mitad del aceite de oliva y el zumo de limón. Bate todos hasta una salsa suave. Pon la salsa cubierto en el frigorífico.

Precaliente el horno en 200 grados. Divide las berenjenas en dos y pon las en un con papel del horno cubierto bandeja de horno.

Corta la pulpa a través, procurar que el piel de la berenjena queda intacto.

Rocía las mitades largo con el resto del aceite y espolvorea las con pimienta. Tosta las ca. 40 minutos en el horno hasta las son tostado. Deja enfriarse.



Leg de auberginehelften op een platte schaal. Sprenkel de saffraan yoghurt eroverheen. Bestrooi met de pijnboomen granaatappelpitten, leg de basilicumblaadjes erop en serveer.

Put the eggplants halves on a flat dish. Sprinkle the saffron yoghurt over it. Sprinkle with the pine nuts and pomegranate seeds, put the basil leaves on it and serve.

Pon las mitades de berenjenas en una fuente plana. Rocía el yogur azafrán sobre las. Espolvorea con el piñones y semillas de granada, pon las hojitas de albahaca por encima y sirve.