

Tapas Aubergine patat

Aantal personen: 8

Pancoating

- 1 ui
- 1 stevige aubergine
- 12 zongedroogde tomaatjes
- 5 teentjes knoflook
- 10 eetlepels augurkenblokjes
- 5 takjes tijm
- 5 takjes peterselie
- 2 eetlepels grove mosterd (ongezoet)
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 3 eetlepels kappertjes
- 1 volkoren stokbrood
- 1 eetlepel magere bakboter

Snipper de ui, was de aubergine en snijd deze in blokjes van 0,5 x 0,5 cm. Snijd de uitgelekte gedroogde tomaten fijn. Snijd het stokbrood in schuine plakken.

Verwarm in een wok de boter en fruit de ui aan en voeg daarna de aubergineblokjes toe. Bak op matig vuur.

Voeg daarna de fijngesneden zongedroogde tomaatjes en de augurkenblokjes toe. Pel de knoflook en pers deze uit boven de pan. Hak tijm en peterselie fijn en voeg deze toe.

Voeg de rest van de ingrediënten toe. Verwarm al roerend ca. 5 minuten.

Breng de aubergine patat op smaak met peper en zout. Leg op de plakjes stokbrood wat sla en schep er royaal de aubergine patat op. Kan warm of koud gegeten worden.

