



Aubergines met honing

Ingrediënten

- 1 aubergine
- zout
- tarwebloem voor paneren
- zonnebloemolie
- honing

Bereiding

1. Was de aubergine en verwijder de steelaanzet en het kontje
2. Snijd de aubergine in plakken van een halve cm
3. Bestrooi de plakken met zout en laat 20 minuten uitzweten in een vergiet, zodat de bittere smaak eruit wegtrekt
4. Spoel de aubergineplakken goed af en droog ze met keukenpapier
5. Verhit zonnebloemolie tot 180 graden, test met een stukje brood
6. Haal de aubergineplakken door de bloem, die je op een bord hebt gestrooid en frituur ze vervolgens enkele minuten totdat ze een mooi bruin korstje hebben.
7. Bedruip met honing en serveer direct