



De Kookjuf

Auberginerolletjes

Ingrediënten

-2 aubergines	-2 teentjes knoflook geperst	-100 gr yoghurt
-olijfolie	-1/4 tl chilipoeder	-70 gr granaatappelmelasse
-200 gr zachte geitenkaas	-zout	-100 gr granaatappelpitjes
-20 gr koriander gehakt	-versgemalen zwarte peper	
-20 gr dille gehakt	-1 tl fenegriekpoeder	
-100 gr walnoten gehakt		

Bereiding

1. Was de aubergines en snijd ze met een kosmes of kaasschaaf in de lengte in plakken van ongeveer een halve cm. Bestrooi met wat zout en laat een kwartiertje liggen, zodat er vocht uitloopt en de bittere smaak wat wegtrekt. Spoel vervolgens de aubergineplakken af en droog ze goed na
2. Verwijder de steeltjes van de koriander en de dille en hak de blaadjes fijn
3. Hak de walnoten
4. Maak de knoflook schoon en pers deze
5. Snijd de granaatappel doormidden en klop de vruchtpitten eruit
6. Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en gril de plakken in een grillpan, totdat ze bruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en dep overtollig vet weg. Bak zo alle plakken
7. Meng de geitenkaas met de knoflook, de koriander, de dille, de walnoten, het fenegriekpoeder, het chilipoeder en breng het mengsel op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Houd wat koriander en dille apart voor de garnering
8. Schep een eetlepel van het geitenkaasmengsel vooraan op een aubergineplak en rol deze voorzichtig op. Maak zo alle rolletjes, leg ze in een schaal, dek af met folie en zet in de koelkast om op te stijven
9. Haal 30 minuten voor het serveren de schaal uit de koelkast
10. Verdun de yoghurt met wat water, als deze te dik is en bedruip in strepen de rolletjes, doe hetzelfde met de granaatappelmelasse. Bestrooi met granaatappelpitjes en de koriander en de dille en serveer met brood