



AUBERGINE

CAVEMAN STYLE

Ingrediënten:

2 grote aubergines
1 teentje knoflook
2 el tahinipasta
1 citroen
350 gr volvette yoghurt
400 gr zelfrijzend bakmeel
3 el traditionele olijfolie
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
YAKINIKU Japanese Szechuan-
Pepper
EldurApi BBQ Herbs
limoengras
chilipeper
pul biber

Benodigheden:

pro set
pizzasteen

Snijd de aubergines in en plaats de aubergines direct op de hete kolen (caveman style). Rooster de aubergines voor 10 minuten.

Plaats hierna het hiteschild op het onderste level en leg het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Leg hier bovenop de pizzasteen.

Doe ondertussen het zelfrijzende bakmeel en de yoghurt in een kom en kneed het geheel tot een samenhangend deeg. Verdeel het deeg in 8 porties en rol het deeg tot platte rondjes van ongeveer 10 cm doorsnee. Bestrijk het deeg met olijfolie en grill het deeg 3 tot 5 minuten op de pizzasteen tot ze knapperig en goudbruin van kleur zijn.

Start met het maken van de baba ganoush. Haal de aubergines van de kolen en plaats ze in een kom. Dek de aubergines af met aluminiumfolie en laat ze 10 minuten afkoelen. Rasp ondertussen een half knoflookteentje.

kom
deegroller
houten snijplank

Kamado set up:
directe / indirecte hitte

Pel vervolgens de verkoolde schil van de aubergine en stop het malse vruchtvlees in de kom. Voeg hieraan de geraspte knoflook, citroenrasp, citroensap, Japanese Smoked Salt, Japanese Szechuan Pepper en tahini pasta toe. Meng het geheel goed door elkaar.

Stop de verkregen baba ganoush op een bord en top af met een beetje olijfolie, BBQ Herbs, pul biber, Japanese Smoked Salt, een takje limoengras, fijn gesneden chilipeper en geraspte citroen.

Haal ten slotte de deeggrondjes van de Kamado en snijd ze in reepjes. Serveer samen met de baba ganoush als voorgerecht, bijgerecht of hapje.

WIST JE DAT?

“Baba” in het Arabisch vader betekent en “ganoush” verwend? Deze “verwende vader” dip is de romigere metgezel van hummus. Baba ganoush is populair in Arabische landen in het hele Midden-Oosten. Baba ganoush wordt meestal geserveerd als voorgerecht of hapje. Baba ganoush kan worden gebruikt als dip of als broodbeleg en wordt meestal op kamertemperatuur geserveerd.