AUBERGINEKAVIAAR

met zelfgemaakte soepstengels



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 3 teentjes knoflook - 1 ui - 1 ½ eetlepel olijfolie - 2 aubergines (600 gram) - 2 eetlepels versgeperst citroensap - zout en peper - SOEPSTENGELS : - 150 ml koud water - 2 theelepels gedroogde gist - 280 gram tarwebloem - 1 eetlepel olijfolie - oregano - 4 gram zout - sesamzaadjes

---

1. Begin met de bereiding van de soepstengels.

2. Pel de knoflookteentjes en snijd ze doormidden. Pel de ui en snijd deze in grote stukken. Doe de knoflook en de ui in de rvs-kom met de olijfolie en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/110 °C.

3. Was de aubergines. Snijd ze in blokken van circa 2 cm en voeg ze aan de inhoud van de kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 45 minuten/snelheid 2A/100 °C. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom

4. Voeg aan het einde van het programma het citroensap, het zout en de peper toe en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Herhaal deze stap zo nodig tot de auberginekaviaar de gewenste dikte heeft. Breng desgewenst verder op smaak.

5. Dien de auberginekaviaar koel op met de soepstengels.

SOEPSTENGELS

1. Doe het water en de gist in de rvs-kom en selecteer het BROOD/BRIOCHEprogramma. Voeg, wanneer

het programma stopt, de bloem, olijfolie, oregano en het zout toe en schakel het programma opnieuw in door op Auto te drukken.

2. Leg de deegbal in een grote kom en laat 1 uur afgedekt op kamertemperatuur rusten. Neem de deegbal uit de kom en kneed het deeg met de hand 1 minuut op een met bloem bestrooid werkblad.

3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit en bestrooi met de sesamzaadjes. Druk de zaadjes licht aan zodat ze hechten. Snijd het deeg vervolgens in reepjes van ½ cm. Draai de deegrepen tot spiralen. Leg de soepstengels op een bakplaat en bak ze in circa 10 à 15 minuten goudbruin.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016