



aubergine met tahin en granaatappel

NODIG

- 4 pers
- 20 minuten

- 3 aubergines in dunne plakjes
- olijfolie
- 4 el Griekse yoghurt
- 2 el tahine
- sap van 1 citroen
- 1 el honing
- verse koriander
- peper en zout naar smaak
- ± 90 gram granaatappel pitjes

DOEN:

1. Bestrijk de plakjes aubergine aan beide kanten met olijfolie. Grill de aubergine ongeveer 3 minuten per kant. Leg op een schaal.
2. Maak ondertussen de dressing. Meng tahin met Griekse yoghurt, citroensap, honing (of ahornsiroop), peper en zout naar smaak.
3. Besprenkel de gegrilde aubergine met de dressing. Verdeel de granaatappelpitjes en garneer met verse koriander.



zonder
vlees

WWW.BONAPETIT.NU