

Geroosterde aubergine met Zhug hummus

Kardamom, koriander, komijn, knoflook, kruidnagel, chili en zout komen allemaal samen in de Midden-Oosterse kruidenmix Zhug van Epic Spice. Lekker door de hummus. Wij eten er dit vegagerecht met geroosterde aubergine bij!

Recept geïnspireerd door Epic Spice.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 3

Bereidingstijd: 60 minuten

Kardamom, koriander, komijn, knoflook, kruidnagel, chili en zout komen allemaal samen in de Midden-Oosterse kruidenmix Zhug van Epic Spice. Lekker door de hummus. Wij eten er dit vegagerecht met geroosterde aubergine bij!

Recept geïnspireerd door Epic Spice.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de aubergines doormidden en plaats de helften in een ovenschaal. Besprenkel met 100 ml van de olijfolie en strooi er wat zout overheen.
3. Bak 40 minuten in de oven. Laat de aubergines na de baktijd afkoelen op kamertemperatuur.
4. Tijd om je bord op te maken! Lepel wat hummus over de aubergine, besprenkel met wat olijfolie, bestrooi met de Zhug kruiden en wat peterselie.

Ingrediënten

- 3 middelgrote aubergines
- 100 ml Baskenland of Andalusië olijfolie
- 3 tl Zeeuwsche Zoute Puur zeezout
- Een handje Epic Spice Zhug kruiden
- Een handje gesneden platte peterselie
- Een bakje hummus

accessoires