

## Aubergines à la Ustica

Simpele recepten die heel lekker zijn zijn onze favorieten en dat geldt zeker voor deze aubergines met frisse yoghurt dip!  
Dit recept komt oorspronkelijk uit het Delicious Magazine.

Menugang: Hoofdgerecht  
Type gerecht: Vegetarisch  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 65 minuten

---

Simpele recepten die heel lekker zijn zijn onze favorieten en dat geldt zeker voor deze aubergines met frisse yoghurt dip!  
Dit recept komt oorspronkelijk uit het Delicious Magazine.

### Bereidwijze

1. Was de aubergines en verwijder de steelaanzet.
2. Snijd ze in plakken van ± 12 mm dik (en evt. nog in dikke repen).
3. Leg deze in een vergiet, bestrooi ze royaal met zout en laat ze ± 1 uur uitlekken.
4. Meng ondertussen de yoghurt met fijngesneden munt en knoflook, en eventueel wat peper en zout.
5. Dep de aubergines droog met keukenpapier.
6. Verhit de olijfolie in een diepe pan en frituur/bak de aubergineplakjes in ± 2 minuten mooi bruin.
7. Laat ze op keukenpapier uitlekken .
8. Besprenkel de nog warme aubergineplakken met azijn en strooi er wat suiker over.
9. Serveer met de yoghurt dip!

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 2 dl olijfolie
- 1 el balsamico bianco
- 1 tl suiker
- Takje munt
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

### accessoires