



Kebabspiesjes met gegrilde aubergine

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Turkije

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten (incl. wachttijd)

Ingrediënten gegrilde aubergine

- 4 kleine aubergines
- 6 el olijfolie
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- zeezout, naar smaak
- 6 takjes tijm, alleen de blaadjes
- 200 gram volle Griekse yoghurt
- 1 el harissa, naar smaak
- sap en zest van 2 limoenen
- 8 el granaatappelpitjes

Ingrediënten kebabspiesjes

- 600 gram rundergehakt
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 tl kaneel
- 2 tl komijn
- 5 el verse platte peterselie, fijngehakt
- 4 el olijfolie
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- zeezout, naar smaak

Vorbereiding kebabspiesjes:

- Meng het rundergehakt zorgvuldig met de geperste knoflook, kaneel, komijn, en de fijngehakte platte peterselie. Breng het geheel op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Verdeel het mengsel in vier gelijke porties en vorm rondom de satéprikkers langwerpige gehaktspiesjes. Laat ze een half uur opstijven in de koelkast, zodat ze stevig blijven tijdens het grillen.

Bereiding gegrilde aubergines:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Snijd de aubergines in de lengte doormidden en maak met een scherp mes kruislings enkele inkepingen in het vruchtvlees.
- Bestrijk de bovenzijde royaal met olijfolie en bestrooi met zeezout, versgemalen zwarte peper en de helft van de blaadjes tijm.
- Schuif de aubergines de oven in en rooster ze in 25–30 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn.

Bereiding yoghurtsaus:

- Terwijl de aubergines in de oven staan, bereid je een frisse yoghurtsaus. Meng de volle Griekse yoghurt met harissa, het sap en de rasp van twee limoenen. Breng op smaak met peper en zout. Het resultaat is een romig, licht pittig sausje dat perfect harmonieert met de rijke smaken van de aubergine en de kruidige kebabspiesjes.

Bereiding kebabspiesjes:

- Verhit ondertussen de olijfolie in een grill- of koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de kebabspiesjes in ongeveer 8 minuten rondom bruin en gaar, zodat ze sappig blijven en de kruiden zich prachtig ontwikkelen.

Afwerking gegrilde aubergines:

- Haal de aubergines uit de oven en bestrijk ze met een royale laag van de limoen-harissa yoghurtsaus.
- Bestrooi met de granaatappelpitjes voor een subtiele zoetheid en een knapperige bite, en garneer met de overgebleven tijmblaadjes. Het kleurenspeel alleen al maakt dit gerecht onweerstaanbaar.

Hadi afiyet olsun!