

Ingrediënten voor 4 personen

2 grote aubergines 1 theelepel  
goede olijfolie 4 teentjes  
knoflook, geperst 1 theelepel zout  
1/2 theelepel versgemalen zwarte  
peper 160 gram dikke Turkse- of  
Griekse yoghurt 4 theelepels  
verse fijngehakte mint 2  
theelepels vers limoen- of  
citroensap 1/2 theelepel  
saffraandraadjes, opgelost in 2  
theelepels warm water Turks  
brood Voor het garnituur: 1  
eetlepel dikke Turkse- of Griekse  
yoghurt 2 eetlepels  
pijnboompitten verse  
mintblaadjes groene olijfolie van  
goede kwaliteit

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Iraans

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Boorani-ye badenjan

Boorani-ye Badenjan (Iraanse aubergine-yoghurt dip)

### Hulpmiddelen

Oven, keukenmachine

### Bereidingswijze

Prik met met een vork gaatjes in de aubergines. Grill of rooster de aubergines in een hete oven ( voorverwarmd op 200 graden C. of gas-stand 6 ) gedurende 20 minuten. Draai ze geregeld om en om tot de schil aan alle kanten zwart is. Laat de geblakerde aubergines afkoelen en verwijder de schil. Hak het auberginevlees fijn en doe het in de keukenmachine. Voeg de olijfolie, knoflook, zout, peper, yoghurt, de mint en het limoensap toe en mix het goed door elkaar. Doe als laatste het saffraanwater bij de mix en roer goed door. Rooster de pijnboompitten tot ze mooi bruin zijn. Garneer met een eetlepel yoghurt, de mintblaadjes en de pijnboompitten. Druppel er wat groene olijfolie overheen en serveer er het brood bij.

### Serveertips

Heerlijk bij een drankje of als snack!