

Ingrediënten

8-12 verse rode paprika 4
middelgrote aubergines 1 / 2 tot 3
/ 4 kopje olijfolie 1 grote ui,
fijngesneden 3 grote tenen
knoflook, fijngehakt 1-2 e
citroensap of 1 eetlepel rode
wijnazijn zout peper verse
peterselie, fijn

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Balkan

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Ja

Ajvar zelf maken

Ajvar kunt je natuurlijk uit een potje kopen bij Turkse winkels, maar zelf maken is leuker en lekkerder volgens mij. Ajvar wordt gemaakt van geroosterd aubergine en paprika, als in de herfst deze groenten goedkoop zijn. En in potten houdt het lang goed in koelkast.

Bereidingswijze

1. Rooster de paprika en aubergines in oven van 250°C, totdat de huid blaren en zwart worden. (of koop uit potje)
2. Leg de geroosterde groenten in een plastic zak en laat ze stoom voor 10 min..
3. Verwijder schil van paprika en aubergine.
4. Pureer in keukenmachine de paprika en aubergine pulp samen om een enigszins stevige massa te vormen.
5. Verhit 3 eetlepels olie in een koekenpan en bak de ui tot zeer zacht.
6. Voeg knoflook toe en bak 2 minuten.
7. Haal van het vuur en roer de paprika-aubergine pulp erdoor.
8. Roer met garde in een dunne straal de resterende olijfolie door mengsel tot alle olie is opgenomen. (als jij geroosterd paprika en aubergine uit potjes gebruikt, gebruik jij deze olie om dit glad te maken)
9. Voeg erbij de citroensap of azijn en zout en peper.
10. Doen in flessen en verzegel.
11. Vlak voor gebruik roer jij de peterselie erdoor.

Serveertips

Serveer als tapas op brood of platte pita brood met stukjes feta kaas. Ajvar past ook goed bij geroosterd vlees of gevogelte. Voor een pittig ajvar meng jij er chili vlokken door.

