Bijgerechten / Turkije

Turkse geroosterde groenten met granaatappel

Geroosterde courgette, aubergine en rode paprika, gekleed met granaatappelmelasse en verse kruiden - gekarameliseerde randen, zoetzure dressing en een vleugje yoghurt eronder.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Courgette (courgette), in blokjes van 3 cm gesneden
- ☐ 300 g Bolaubergine, in blokjes van 3 cm gesneden
- ☐ 200 g Rode paprika, in reepjes van 3 cm gesneden
- ☐ 150 g Rode ui, in partjes gesneden
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, ongepeld
- ☐ 60ml Olijfolie
- ☐ 25 ml Granaatappelmelasse
- ☐ 15 g Verse muntblaadjes, gescheurd
- ☐ 15 g Platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 6 g Gemalen sumak
- ☐ 8 g Fijn zout
- ☐ 200 g dikke yoghurt Turkse stijl (süzme yoğurt)

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven voor op 220°C (430°F) met een grote bakplaat erin. Meng alle gesneden groenten en de ongepelde teentjes knoflook met de olijfolie en het zout in een grote kom. Verspreid in een enkele laag op de hete bakplaat – drukte veroorzaakt stoomvorming. Rooster gedurende 25-30 minuten, keer halverwege een keer, totdat de randen diep gekaramelliseerd zijn en de courgette en aubergine in elkaar zijn gezakt en in plekken verkoold.

02 Terwijl de groenten nog warm zijn, knijpt u de geroosterde knoflook uit de schil, direct boven de groenten en roert u ze voorzichtig door het mengsel. Sprenkel de granaatappelmelasse erover en strooi de sumak erover. Meng voorzichtig zodat het bedekt is zonder de groenten verder te breken. Strooi de verse munt en peterselie erover. Proef naar zout en zuurgraad; de dressing moet assertief scherp zijn.

03 Verdeel de koude yoghurt in een royale laag op de bodem van een brede serveerschaal en maak een swoosh met de achterkant van een lepel. Stapel de warmgekookte groenten rechtstreeks op de yoghurt. Het contrast van koude, pittige yoghurt en warme, zoetzure groenten vormt de kern van het gerecht. Serveer onmiddellijk.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / turkish-roasted-vegetables