Salades / Soedan

# Salata aswad

Een Soedanese salade van gebakken aubergine met pindakaas en citroen.

**Tijd** 50 min **Personen** 5

## Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Aubergines
- ☐ 150 g Pindakaas – ongezoet
- ☐ 2 stuks Citroenen
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 2 stuks Tomaten
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 stuk Hete chili
- ☐ 200 ml olie om te frituren
- ☐ Zout — naar wens

## Zo maak je het.

01 Snijd de aubergines in blokjes, zout ze en laat ze twintig minuten staan om de bitterheid eruit te trekken.

02 Dep de blokjes droog met papier; natte spugen in de olie.

03 Bak de aubergines in gedeelten tot een donkerbruine korst en laat ze op papier uitlekken.

04 Wrijf de knoflook met zout in een vijzel tot een pasta.

05 Laat de pindakaas met het citroensap, de knoflook en het water aan de zure room toevoegen.

06 Snijd de tomaten, ui en chili fijn en meng ze met de afgekoelde aubergine.

07 Giet de pindadressing erover, schep om en laat een kwartiertje staan.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / salata-aswad