



Romeinse salade – aubergine – yoghurt

Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de aubergine, snijd in, kruid met peper en zout, besprenkel met olijfolie en voeg look en tijm toe. Rooster tot ze gaar en gekleurd zijn.

Was de Romeinse sla en laat de yoghurt uithangen in een doek in de koelkast.

Als de aubergine gaar is, verwijder je het vruchtvlees uit de schil en snijd fijn. Meng met sjalot, bieslook, olijfolie, peper, zout en witte wijnazijn.

Mix de eieren, jalapeñopepers en spinazie met de druivenpitolie tot een mayonaise.

Serveer de auberginekaviaar in de sla, werk af met de jalapeñomayonaise en yoghurt.

Besprenkel met de Crouton Mediterranean van D.V. Foods.

Smakelijk!

TIP

Serveer in een klein slablad of als side dish tijdens een barbecue
Vervang de aubergine door pulled pork of een vistartaar

Ingrediënten

- Crouton Mediterranean
- 1 Romeinse salade
- 2 aubergine
- 2 teentjes look
- 1 sjalot
- 4 takjes bieslook
- 2 takjes tijm
- 250 gram Griekse yoghurt
- 2 eieren
- 100 gram gepekelde jalapeño
- 1 hand spinazie
- 500 ml druivenpitolie
- Witte wijn azijn
- Peper en zout