







Aubergine met een mengeling van feta, zwarte olijven en sprinkhaan

BENODIGDHEDEN

(voor 4 personen)

32 Afrikaanse
treksprinkhanen

4 aubergines
olijfolie
4 takjes tijm
4 blaadjes laurier
4 takjes rozemarijn
4 teentjes look
peper en zout

400 g feta
150 g zwarte ontpitte olijven
panko

4 trosjes honingtomaatjes

1 bosje bladpeterselie
dragon
basilicum
citroen

100 g raketsla

AAN DE SLAG

Sprinkhanen

Verwarm de oven op 200 °C. Leg de sprinkhanen op een ovenschaal en bak gedurende 12 minuten in het midden van de oven.

Aubergines

Snijd de aubergines in tweeën. Snijd in de binnenkant met een mesje een rooster. Houd de halve aubergine met twee vingers open en overgiet rijkelijk met olijfolie tot de aubergine volledig is bevochtigd. Kruid met peper en zout. Leg hierna op vier halve aubergines telkens 1 geplet knoflookteentje, 1 in tweeën gebroken laurierblaadje, 1 takje tijm en 1 takje rozemarijn. Heerlijk die geuren! Leg de andere helft van de aubergine erbovenop en wikkel in aluminiumfolie. Zet de aubergines 30 minuten in het midden van een oven van 200 °C. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

Fetamengeling

Plet de feta met een vork korrelig en voeg er de in stukjes gesneden zwarte olijven aan toe.

Snijd de sprinkhanen in stukken en meng ze met de fetamengeling. Voeg er een handje panko aan toe.

Haal de aubergine uit de folie en haal de kruiden ertussenuit. Leg op iedere halve aubergine een bergje van de fetamengeling. Leg ze nu op een ovenschaal. Leg de honingtomaatjes naast de aubergines, besprenkel ze met olijfolie en strooi er een snuijfe zout over. Zet 15 minuten in het midden van de oven op 200 °C.

Salsa

Hak de platte peterselie, dragon en basilicum grof en meng in een kom. Voeg er een flinke scheut olijfolie, het sap van 1 citroen en een snuijfe zout aan toe.

Spoel de raketsla. Sprengel er wat olijfolie over en kruid met peper en zout. Leg de sla op het bord en zet er de aubergines met de tomaatjes bovenop. Besprenkel met de kruidensalsa en laat het je smaken.

MOEILIJKHEIDSGRAAD

★ ★ ☆ ☆ ☆

BEREIDINGSTIJD

± 45 minuten

Aubergine met een mengeling van feta, zwarte olijven en sprinkhaan



Stap 1



Stap 2



Stap 3



Step 4



Step 5



Step 6