

Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa

Datum:	20-03-2024
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Auberginecompote:
- 2 aubergines
- 1 citroen
- 4 eetl. olijfolie
- komijn naar smaak
- 6 tenen knoflook
- bakpapier
- olijfolie

Uiensalsa:
- 4 rode uien
- 4 eetl. olijfolie
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 eetl. rode balsamicoazijn
- +/- 200 ml rode wijn

Courgette:
- 2 courgettes
- 150 g feta

Saus:
- 1 bosje peterselie
- 200 ml slagroom
- Amandelschaafsel

Bereidingswijze:

Auberginecompote:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Prik de aubergines in met een vork en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster ze in 45 minuten tot het vruchtvlees zacht is en het vruchtvlees donderbruin/zwart. Draai ze halverwege een keer om. Snijd ze in de lengte open, schep met een lepel het vruchtvlees eruit en hak grof. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes. Verhit olie in een pan en fruit de knoflook glazig (niet bruin!). Voeg de aubergines toe en verwarm 5 minuten tot het meeste vocht verdampt is. Breng op smaak met een beetje komijn en sap van citroen.

Uiensalsa:

Pel en halveer de uien. Snijd ze in dunne halveringen. Verwarm de olijfolie in een brede bakpan en fruit de uien in 5 minuten glazig en zacht. Voeg de honing, azijn en rode wijn toe. Laat 15 tot 20 minuten zachtjes stoven tot het licht stroperig is.

Courgette:

Snijd de uiteinden van de courgettes en snijd ze in het aantal benodigde stukken (2/ 3 per persoon). Ze moeten ongeveer 5 cm groot zijn. Verwijder met een koffielepeltje het zachte zaadgedeelte in het midden tot iets boven de bodem zodat er een bakje ontstaat. Bak ze in 1,5 tot 2 minuten per kant op laag vuur in een beetje olie. Breng op smaak met peper en zout.

Saus:

Snijd de steeltjes eraf en blancheer alleen het groen door ze 10 seconden in ongezouten kokend water te blancheren. Giet door een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp het vocht er goed

uit. Verwarm de slagroom en pureer met de peterselie tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:
Serveer op een bord 2/ 3 courgettes en vul af met de warme aubergine compote, schep hierop een beetje rode uiensalsa en brokkel de feta erover. Lepel de peterseliecoulis in twee banen langs de courgettes. Garneer het gerechtje met wat gebruineerd amandelschaafsel.