**Geroosterde aubergines van Yotam Ottolenghi**

Ingrediënten:

½ buisje (0,025 gram) saffraan

1½ eetlepel kokend water

1 teen knoflook

75 gram Griekse yoghurt

traditionele olijfolie

1 eetlepel citroensap

1 aubergine

1 eetlepel geroosterde pijnboompitten

2 eetlepels verse granaatappelpitjes

10 verse basilicumblaadjes

Bereiding:

Laat voor de saus de saffraan 5 min. trekken in een kommetje met het water en laat daarna uitlekker. Snijd de knoflook fijn. Doe de saffraan en knoflook in een schaal met daarin de yoghurt, een eetlepel olijfolie en het citroensap. Klop alles tot een gladde, goudgele saus. Halveer de aubergines in de lengte snijd het vruchtvlees kruislings in, maar zorg dat het vel heel blijft. Smeer de helften met wat olijfolie in en bestrooi ze met peper en een snufje zout. Rooster ze ca. 35 minuten op 170 graden in de airfryer (bakpapier op de bodem) tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen. Leg de auberginehelften op een bord. Verdeel de saffraanyoghurt erover en bestrooi met de pijnboom- en granaatappelpitten, leg de basilicumblaadjes erop en serveer.