**Baba ganoush**

Nodig

Per persoon 1 aubergine

1 el goede olijfolie
3 el tahin
1 teentje knoflook, door de pers
sap van ½ citroen
1 tl za’atar
Zout

Peper

Bereiding:

Gril de aubergines in een hete grilpan of op de BBQ (nog beter: in het vuur als het kan). Verwarm de oven voor op 190 graden. Houd de aubergines goed in de gaten, en draai niet te veel om, zodat alle kanten mooi bakken. Wanneer je alle kanten van de aubergines hebt gehad, en deze een beetje zwart geblakerd worden en het vel los begint te laten, haal je de aubergine van het vuur of uit de grillpan.

Leg een stuk bakpapier op een bakplaat, bestrijk deze met olijfolie en bestrooi met 1 tl zout. Snijd de aubergines doormidden, wrijf het snijvlak in de olie met zout en bak (met het snijdvlak naar beneden) in de oven de aubergines super zacht zijn geworden (zijn ze flink geslonken). Laat het eventueel iets afkoelen tot je gemakkelijk het zachte vruchtvlees eruit kunt scheppen.

Dit doe je in een schaal en snijd deze met de hand tot kleinere stukken. Sommige delen mogen echt puree worden, anderen nog wat grovere stukken. Voeg hierbij de tahin, citroen en knoflook. Roer goed en breng eventueel extra op smaak met zout en vers gemalen peper. Lepel het in een kleine kom en giet hierover een eetlepel goede kwaliteit olijfolie. Garneer de aubergine dip verder met de za’atar.