**Gepofte aubergine met dukkah en uienpickles**

Nodig voor aubergine:

2 takjes tijm

2 eetlepels olijfolie

½ eetlepel ras el hanout

2 aubergines

2 eetlepels dukkah

2 eetlepels rode-uienpickles

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200ºC. Ris de blaadjes van de takjes tijm en meng ze met de olie en ras el hanout. Snijd de aubergines in de lengte doormidden. Leg ze met de snijvlakken naar boven op de bakplaat. Maak in elke helft inkepingen in een kruispatroon, zo garen de aubergines sneller. Smeer de helften in met het oliemengsel en bestrooi met zout. Rooster de aubergines circa 30 minuten in de oven. Bestrooi daarna met de dukkah en serveer met de uienpickles.

Nodig voor Dukkah:

100 gram blanke hazelnoten

50 gram pistachenoten (gepeld)

25 gram sesamzaad

1 theelepel komijnpoeder (djinten)

1 theelepel korianderpoeder (ketoembar)

1 theelepel kaneelpoeder

1 eetlepel gedroogde tijm

1 theelepel sinaasappelrasp

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180ºC. Spreid de hazelnoten, pistachenoten en sesamzaad uit over een bakplaat. Rooster circa 6 minuten in de oven, tot de noten geuren. Laat afkoelen en maal grof in een keukenmachine of stamp in een vijzel.

Meng het komijnpoeder, korianderpoeder, kaneelpoeder, gedroogde tijm en sinaasappelrasp erdoor en bewaar tot enkele weken in een goed afgesloten pot.

Nodig voor rode-uienpickles:

4 rode uien (ca. 300 g)

1 theelepel mosterdzaad

1 theelepel peperkorrels

200 milliliter azijn

50 gram suiker

Bereiding:

Snijd de rode uien in dunne ringen en doe ze in een schone glazen pot van 500 ml. Rooster het mosterdzaad en de zwartepeperkorrels in een droge, hete koekenpan tot ze hun geur afgeven. Schep in een vijzel, maal fijn en voeg toe aan de uien in de pot. Verhit de azijn met 200 ml water en de suiker tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook en giet dit mengsel op de uien in de pot. Sluit de pot meteen af. Laat helemaal afkoelen en bewaar tot een maand in de koelkast.