**Geroosterde groenten met tomaat en pul biber olie**

Nodig:

1 aubergine

1 courgette

2 teentjes knoflook (in de schil)

Olijfolie, extra virgine

zeezout

1 flinke sjalot, in dunne halve ringen

1 eetlepel peperpuree (biber salçasi)

½ theelepel pul biber + extra

250 gram trostomaten, grof gehakt

½ eetlepel platte peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden en bekleed een groot bakblik met bakpapier.

Snijd de aubergine en courgettes in grove stukken en meng dit met de teentjes knoflook, een royale scheut olijfolie en flinke snuf zout. Verdeel gelijkmatig en zet het bakblik voor circa 35 – 45 minuten in de oven tot de groenten zacht zijn. Bedenk dat hoe groter jij de stukken groenten snijdt, hoe langer het duurt om ze te garen. Schep halverwege alles even om. Zet een hapjespan op middel laag vuur en schenk hier 100 ml olijfolie extra vergine in. Voeg de ringen sjalot, 1 eetlepel peperpuree, 1 theelepel pul biber en een flinke snuf zout toe en laat 10 minuten op de lagere temperatuur fruiten. De sjalot mag niet bruin worden, zet het vuur lager als je dat ziet gebeuren. Voeg daarna de grof gehakte trostomaten toe in de pan met nog 1 eetlepel peperpasta doe en bak dit mee tot de tomaten zacht beginnen te worden.

Als de geroosterde groenten klaar zijn, schep je ze rustig door het tomaten-sjalotmengsel heen. De zachte knoflook duw je uit de schilletjes en klop je los met een scheutje olijfolie, voeg dit ook toe. Laat de groenten nog 10 minuten op laag vuur pruttelen zodat de smaken samen komen. Proef en voeg naar wens nog extra pul biber en/of zout toe. Je kunt deze geroosterde groenten lauwwarm of zelfs koud serveren (wel op kamertemperatuur voor meer smaak). Schep de groenten in een mooie schaal of bakje met de pul biber olie. Schenk er ook nog ‘verse’ olijfolie uit de fles over en bestrooi met extra pul biber en fijngehakte peterselie. Lekker met vers gebakken stokbrood, naan of Turks brood.