**Gesmoorde aubergine met masala en ui**

Nodig:

plantaardige olie, zonnebloem- of olijfolie

1 aubergine, in kleine blokjes

zout

1 ui, gesnipperd

1 eetlepel Surinaamse masala specerijen, bijvoorbeeld van Nandan

100 ml water

zwarte peper

optioneel: 2 takjes verse selderij, blaadjes fijngehakt

Bereiding:

Verhit een hapjespan en schenk er een royale laag olie in. Bak de blokjes aubergine, met een snuf zout, op hoog vuur rondom goudbruin aan. Schep daarna uit de pan.

Draai het vuur naar middel laag en fruit de ui in de resterende olie met een snuf zout en de masala. Bak dit 5 minuten en roer regelmatig. Tip: Ben je een boterfan? Voeg dan tijdens het bakken ook een klontje (plantaardige) boter toe.

Schep de aubergine weer terug in de pan en schenk het water erbij. Laat rustig pruttelen tot het water zo goed als verdampt is (minuutje of 10) en roer af en toe om. Proef en breng naar wens verder op smaak met een snufje zwarte peper. Serveer de gesmoorde aubergine als bijgerecht, optioneel met wat fijngehakte selderij.