Hallo BiOmar,

Even een woordje uitleg over het recept met aubergines, courgettes en eventueel paprika's (ook een restje komkommer of een tomaat kan erbij) met yoghurt, fijn geperste look, peper en zout.

Eigenlijk is dit een Joegoslavisch gerecht en wordt het ook in andere Balkan landen gegeten.

Groenten in schijfjes snijden en per soort gaar bakken in een pan met olijfolie.

Best beginnen met aubergines. Aubergines nemen rauw veel olie op maar geven die bij het bakeinde wel terug wat af. Ik vis de rondjes uit de pan en leg ze in een schotel die ik dan scheef zet zodat het teveel aan olie kan samenvloeien. Soms lepel ik het teveel aan olie gewoon terug in de bakpan. (Ik durf op de massa aubergine ook met de lepel wat aanduwen zodat de olie nog beter evacueert).

Daarna de andere groenten ook gaar bakken en alles samenvoegen in een grote schotel die ruim mag zijn om later alles voorzichtig te mengen.

De pot yoghurt (natuuryoghurt) openen, enkele teentjes look pletten, peper en zout, alles samen in de pot doen en goed mengen in diezelfde pot.

Daarna de yoghurt over de groenten verdelen en voorzichtig alle groenten mengen. En klaar is het. Het kan in de frigo en kan zelfs over 2 à 3 dagen gegeten worden. (Alles bakken vraagt wel wat tijd)

Hopelijk smaakt het jullie!