



Turkse imam bayildi: gevulde aubergine met tomaat en ui

Een klassieke Turkse schotel van zachte aubergine gevuld met een zoete, aromatische vulling van ui, tomaat en knoflook, langzaam gestoofd in olijfolie. Lauw of koud geserveerd is dit een absoluut genot.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	60'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 4 kleine aubergines
- 3 uien
- 4 rijpe tomaten
- 5 teentjes knoflook
- 1 bosje platte peterselie

1 kl suiker
6 el olijfolie
200 ml water
Sap van een halve citroen
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aubergines in banen zodat er afwisselende strepen schil en vruchtvlees overblijven. Snijd ze vervolgens overlans in, zonder ze volledig door te snijden, zodat een zak ontstaat voor de vulling.
- 2.** Leg de aubergines 15 minuten in ruim gezouten water om het bittere vocht te onttrekken. Spoel ze daarna af en dep ze goed droog met keukenpapier.
- 3.** Verhit 3 el olijfolie in een brede pan op middelhoog vuur. Bak de aubergines rondom aan tot ze lichtjes goudbruin en iets zachter zijn, ongeveer 5 tot 7 minuten. Leg ze daarna naast elkaar in een braadslede of ruime stoofpan.
- 4.** Snijd de uien in halve ringen en de tomaten in blokjes. Hak de knoflook fijn. Verhit de resterende 3 el olijfolie in dezelfde pan en stoof de uien op laag vuur glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- 5.** Voeg de tomatenblokjes toe en laat het geheel op middelhoog vuur inkoken tot een zachte, licht gebonden vulling, ongeveer 8 minuten. Breng op smaak met de suiker, zout en peper. Roer de gehakte peterselie erdoor en haal de pan van het vuur.
- 6.** Verdeel de vulling gelijkmatig over de aubergines en duw ze voorzichtig open zodat de vulling erin zit. Meng het water met het citroensap en schenk dit rondom de aubergines in de braadslede.
- 7.** Dek de braadslede af met een deksel of aluminiumfolie en laat alles op laag vuur of in een oven op 170 graden gedurende 40 minuten stoven tot de aubergines volledig botermals zijn.
- 8.** Laat het gerecht afkoelen tot lauwwarm of volledig koud voor het serveren.

Tip

Imam bayildi smaakt de volgende dag nog beter omdat de smaken dan volledig de kans hebben gekregen om in te trekken. Maak het gerecht gerust een dag op voorhand klaar en bewaar het afgedekt in de koelkast.

Lekker met

Lekker met vers platbrood of Turks pide om de smakelijke jus mee op te dippen.

Dranktip

Een glas gekoeld ayran, de Turkse karnemelk, sluit perfect aan bij de kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be