

Patlican soslu saksuka

Aubergine-tomatensaus



Ingrediënten

Aubergine	2	st
Tomaat	2	st
Groene peper	1	st
Knoflook	4	tenen
Olijfolie	1	scheutje
Zwarte peper	1	snuffje
Rode peper	1	snuffje
Thijm	1	takje

Materialen

snijplank	1
koksmes	1
koekenpan	1
kookpan	1
knoflookpers	1

Bereidingswijze

Schil de aubergines en snijd ze Brunoise. Bak de aubergines in de zonnebloemolie en leg ze na het bakken op wat keukenpapier. Doe hetzelfde met de groene pepers.

De saus:

Snij de tomaten Brunoise en bak ze in de olijfolie. Pers de knoflook en voeg deze met de kruiden toe aan de tomaten. Laat het geheel nu 10 minuten koken.

Voeg de aubergines en de groene pepers toe aan de tomatensaus en kook het geheel nog 3 minuten.

De patlican is nu klaar om te serveren.

Serveertip

Serveer bij een stukje brood