

SABIH VAN TOMAAT EN AUBERGINE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
tomaatstukjes 1000g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Korianderpuree 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

500
g



Voor de sabih

- 1 aubergine
- 2 dl olijfolie
- 4 eieren
- 2 dl Tahin (sesampasta)
- 1 bosje peterselie
- 20 g Bresc Korianderpuree
- 250 g Bresc Pomodori marinati
- 1 komkommer
- 4 lente-uitjes
- 1 gekonfijte citroen
- zout

Voor de zhoug

- 50 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 bosje koriander
- 10 g karwijzaad
- 10 g komijnzaad
- 5 g korianderzaad
- olijfolie
- zout

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de tahin met een scheutje heet water en een beetje zout. (tahinsaus) Snijd voor de sabih de aubergine in de lengte in plakken en bak ze in wat olijfolie goudbruin. Breng op smaak met een beetje zout. Kook de eieren en snijd ze in partjes.

Snijd de peterselie, lente-ui en de komkommer fijn. Meng dit met de korianderpuree, pomodori marinati en wat zout. Snijd de gekonfijte citroen doormidden, verwijder het vruchtvlees en snijd de schil in dunne repen.

Vermeng alle ingrediënten voor de zhoug. Snijd voor de zhoug de koriander grof. Pureer dit vervolgens, in een hoge beker samen met de rode peper, knoflook, het karwijzaad en wat zout fijn tot een gladde pasta. Serveer de sabih met de zhoug en de tahinsaus.