

# Gepofte aubergine

Verwarm de oven voor tot 220 °c. Rooster intussen de aubergine op de barbecue of in de vlam van het fornuis. De aubergine moet zwartgeblakerd zijn om een lichte rooksmaak te krijgen. Pof na het blakeren de aubergine nog 25 minuten in de oven op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat afkoelen en snijd de aubergine dan in de lengte doormidden. Verwijder met een lepel het vruchtvlees en hak dat grof. Doe in een mengkom en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout. Voeg de olijfolie en cabernet-sauvignonazijn toe en meng door.

## gepofte aubergine

- 1 aubergine
- 3 eetl. olijfolie