Elvea, een feest uit Italië

Krokante auberginesteaks met kruidige saus

Ingredienten voor 2 Personen

2	aubergines
150 g	broodkruim
2	eieren
150 g	polenta
1,50 theelepels	zout
1 theelepel	oregano
1 eetlepel	zonnebloemolie
2	sjalot, fijngesnipperd
2 teentjes	look
15 g	verse gember
0,50	rode pepers
0,50	citroengras
1 theelepel	kardemon
2 theelepels	bruine suiker
340 g	ELVEA Passata Natuur
100 g	jonge spinazie
100 g	veldsla
1 eetlepel	pijnboompitten
1 eetlepel	citroensap
2 theelepels	citroenrasp
	zwarte peper

Bereiding

Dit doe jij

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aubergine in plakken van 2 cm en week de aubergines 5 minuten of tot ze wat zachter aanvoelen in een kom met water en 1 tl zout. Schenk ondertussen een aperitief in of help je lief met het snijden van de groenten en kruiden.
2. Dep de aubergines droog met keukenpapier en bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Zet 3 diepe borden klaar. Eentje met de polenta, eentje met de losgeklopte eieren en eentje met de broodkruimels al dan niet gekruid met zwarte peper en oregano. Haal de aubergineschijven nu één voor één door de polenta, het ei en de broodkruimels en leg ze naast elkaar op de bakplaat.

4. Bak de aubergines 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze knapperig en goudbruin zijn.
5. Geniet verder van je aperitief en ruim de keuken al op. Zo kan je straks voluit focussen op je lief zonder dat de vaat nog wacht.

Dit doet je partner

1. Hak de sjalotten, de look, het citroengras, de rode peper en de gember fijn.
2. Verwarm de olie en bak de sjalotten, look en gember gedurende 3 minuten glazig. Zorg ervoor dat ze niet aanbranden. Voeg het citroengras en de rode peper toe en bak nog 3 minuten mee.
3. Giet de passata over dit mengsel, roer goed en strooi er het kardemompoeder over. Zet het deksel op de pan en laat de saus ongeveer 15 minuten op een zacht vuurtje sudderen.
4. Maak de salade. Meng de veldsla met wat olie en citroensap en kruid met peper en zout. Rooster de pijnboompitten en strooi ze erover.
5. Breng de saus op smaak met suiker en het zout en laat nog 2 minuten verder pruttelen. Indien je een gladde saus wil, kan je de saus nog even mixen met een staafmixer.

Recept info: Must Be Yummie