

Gevulde auberginerolletjes in kokos-dal met kerrie



Ingredienten

- 3 grote aubergines, stelen verwijderd, elke aubergine overlangs in 6 plakken van 0,5 cm dik gesneden (750 g)
- 3 el olijfolie
- 220 g panir (of extra stevige tofoe), grofgeraspt
- 2 limoenen: haal er met een fijne rasp 1 theel. schil af, en pers er 2 eetl. sap uit
- 45 g pittige ingelegde mango, grof gehakt, plus extra voor erbij
- 5 g koriander, grofgesneden, plus extra voor erbij
- 100 g grote spinaziebladeren (geen babyspinazie), steeltjes verwijderd (60 g)
- zout en zwarte peper

KOKOS-DAL:

- 3 el olijfolie
- 5 banaansjalotten, gepeld en fijngesneden (250 g)
- 45 g verse gemberwortel, geschild en fijngehakt
- 2 rode chilipepers, fijngehakt
- 30 verse kerrieblaadjes (het kan ook zonder, als u ze niet kunt vinden)
- 1 tl zwart mosterdzaad
- 1 tl gemalen komijnzaad
- 1 tl gemalen korianderzaad
- 0.5 tl geelwortelpoeder
- 2 tl middelscherp kerriepoeder
- 2 tl 2 theet. tomatenpuree
- 100 g gedroogde rode linzen
- 1 blik van 400 ml kokosmelk (minstens 70% kokosextract)

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Om zelf panir te maken, heeft u slechts twee ingrediënten nodig - citroen en melk. Het is een experiment dat

het proberen waard is (het voelt echt alsof u een chemisch experiment uitvoert), zowel voor het gevoel dat u een prestatie heeft geleverd als voor de ongeëvenaarde verse smaak. Yotam heeft een recept in The Guardian gepubliceerd, maar er staan ook vele andere online. Zoek als u de panir koopt - de meest voldoende gevende vulling voor de gegrilde aubergines - een zachte variant van panir met de textuur van geperste ricotta, omdat deze de kokossaus opzuigt. Andere soorten, die harder en enigszins rubberachtig zijn, zijn meer geschikt voor vegetarische tikka kebabs, maar ze voldoen ook als ze het enige zijn wat u kunt vinden. Gebruik voor een vegan optie extra stevige tofoe. Ga ook op zoek naar een ingelegde Indiase mango van goede kwaliteit, met grove stukken.

U kunt als u vooruit wilt werken zowel de plakken aubergine als de linzensaus de dag van tevoren maken. U kunt dat zelfs met het hele gerecht doen, zet het dan alleen nog niet in de oven maar in de koelkast om het op een later moment af te bakken; laat het voor het afbakken op kamertemperatuur komen.

De kokos-dal is een heerlijk recept op zich. Verdubbel het als u wilt, en serveer het met onze koolraapsteaks in een kerriekorst en wat rijst.

1. Verhit de oven tot 220°C.

2. Schep de plakken aubergine in een grote mengkom om met de olie, $\frac{3}{4}$ theelepel zout en een flinke draai versgemalen zwarte peper. Verdeel de plakken over twee met bakpapier beklede bakplaten en bak ze 25 minuten in de oven tot ze gaar en lichtbruin zijn; draai de plakken halverwege de oventijd om. Zet ze opzij om af te laten koelen.

3. Zet voor de kokos-dal een grote sauteerpan met 2 eetlepels olie op halfhoog tot hoog vuur. Voeg als de olie heet is de sjalotten toe en bak ze in 8 minuten goudbruin. Doe de gember, de helft van de chilipeper en eventueel de helft van de kerrieblaadjes erbij, bak alles 2 minuten en doe de specerijen, tomatenpuree en linzen in de pan. Roer 1 minuut, voeg de kokosmelk, 600 ml water en $\frac{3}{4}$ theelepel zout toe. Breng alles aan de kook, zet het vuur halfhoog en laat de dal 20 minuten sudderen, roer af en toe tot de linzen gaar zijn en de saus gebonden is. Stort de dal als u de auberginerolletjes maakt in een middelgrote oven-schaal van circa 28 x 18 cm en zet hem opzij.

4. Meng de panir in een kleine schaal met limoenrasp, ingelegde mango, 1 eetlepel limoensap, de koriander en $\frac{1}{8}$ theelepel zout.

5. Leg een blad spinazie op elke plak aubergine. Schep op het midden een volle theelepel panirmengsel en rol de aubergine vanaf het smalle uiteinde naar het dikkere deel op, zodat de vulling stevig is ingesloten. Leg de auberginerolletjes met de naad onder in de linzensaus en maak op dezelfde manier rolletjes van de overige aubergineplakken, spinazie en panir. U zult uiteindelijk 18 rolletjes hebben, die allemaal dicht tegen elkaar aan in de saus liggen. Druk de rolletjes heel rustig dieper in de saus, maar niet zo diep dat ze helemaal onderstaan, en bak ze 15-20 minuten in de oven tot de bovenkant van de aubergines goudbruin is en de saus borrelt. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten rusten.

6. Verhit de overgebleven eetlepel olie in een kleine pan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de achtergehouden chilipeper en kerrieblaadjes toe en bak ze 1 minuut tot de kerrieblaadjes knapperig zijn en geuren. Schep alles over de auberginerolletjes, besprenkel ze met limoensap en serveer ze bestrooid met de koriander.