

Truffel van Aubergine

Ingrediënten

Bereiding

- 1 kg aubergines
- 2 eierdooiers
- paneermeel
- 2 eetlepels gemalen
- parmezaan of pecorino
- peper en zout
- 1 teentje knoflook
- 6 basilicumblaadjes
- 6 takjes bladpeterselie
- maïs of arachideolie
- peper en zout
- 1 grote courgette
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepels wijnazijn

Schil de aubergines en snijd ze in stukjes. Kook ze 3 – 5 min. gaar in gezouten kokend water. Giet ze af en laat ze goed uitlekken in een vergiet.

Voeg dan achtereenvolgens de volgende ingrediënten toe: de eierdooiers, de gemalen parmezaan, de geperste knoflook, de fijngesneden basilicum, de gehakte bladpeterselie en zoveel paneermeel dat u een vast mengsel krijgt. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.

Rol balletjes van het mengsel en bak ze gedurende enkele minuten in hete olie.

Maak de courgettesla. Snijd de gewassen courgette in fijne reepjes. Maak een vinaigrette met de olie en azijn en sprenkelen die over de courgette. Kruid met peper en zout. Serveer de aubergineballetjes op de salade.