Mediterraan brood van 'auberginekaviaar'



Ingedriënten

- 400 gram aubergine, in blokjes gesneden
- olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 geplette teen knoflook (of meer naar smaak)
- verse tijm (naar smaak)
- zout
- peper
- 6 eieren, losgeklopt
- 2 eetlepels room
- (tomatensaus)

Zo maakt u het:

1. Verwarm de oven voor op 210°C. Braad de blokjes aubergine op laag vuur aan in een beetje olijfolie, samen met de ui, geplette knoflook en tijm. Breng op smaak met zout en peper.

2. Blend het auberginemengsel in een keukenmachine totdat er een gladde pasta is ontstaan. Meng hier de losgeklopte eieren door en vervolgens de room.

3. Giet het mengsel in een ingevette cakevorm en bak het auberginebrood in 30 minuten gaar.

4. Haal het brood voorzichtig uit de vorm en serveer het lauw of koud, eventueel in combinatie met een verse tomatensaus.

Bronvermelding: Château Mourgues du Grès