



Thermomix Aubergine sambal

Ingrediënten

- 3 aubergines
- 4-5 lepels olie (arachide – rijstolie...)
- 2 eetl kurkuma
- 2 rode uien
- 1 pepertje
- sap van 2 limoenen
- 120 gr yoghurt



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Snij de aubergines door, leg ze in ovenschotel
- Voeg 2 eetl kurkuma toe aan de 4-5 lepels olie meng en borstel de aubergines hiermee in
- Kerf met een mes de aubergines door en smeer de laatste olie opnieuw over de aubergines
- Zet ze in de oven voor 30-40 min
- Laat afkoelen
- Voeg 2 rode uien en 1 pepertje toe (zonder pitjes en grove stukken)
- **3 sec/snelheid 8** schraap naar beneden opnieuw **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden voeg nu het vruchtvlees van de aubergine toe door met een lepel uit te halen
- Voeg vervolgens de yoghurt, sap van de 2 limoenen toe
- **10 sec/snelheid 5**
- Namasté laat het smaken!