Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Melitzanosalata

Ingrédients

2 aubergines, 1 gousse d' ail, 2 càc de paprika fort, 50 g d'huile d'olive, Sel, Poivre noir du moulin

Préparation

Enlever le pédoncule des aubergines. Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 35 à 40 minutes ou mieux encore, les brûler à la flamme. Les éplucher et les passer au blender ou au mixer. Ajouter l'ail, deux pincées de paprika fort, 6 càs d'huile d'olive extra vierge de bonne qualité, le sel et le poivre. Dresser le mélange dans des petits bols pour qu'on puisse les déguster sur des tranches de baguette à l'ancienne ou de ciabatta.

Notes :