



## Bulgarije

### **Пържен патладжан с чесън - Purzhen patladzhan s chesun**

*Gebakken aubergine met knoflook*

500-600 gr. aubergines  
2 el. verse gehakte bladpeterselie  
3 - 4 tenen knoflook  
2 el. olie  
zout en peper naar smaak

Was en droog de aubergines en snij ze in de lengterichting in repen van een royale halve centimeter dik. Liever wat kleinere schijfjes? Dat mag natuurlijk ook. Bestrooi ze met zout en laat ze een minstens half uurtje -langer mag ook- uitlekken in een vergiet. Dan raken ze het bitter smakende vocht wat kwijt. Dan spoel je de aubergines af en dep je ze droog met keukenpapier.

Verhit de olie en bak de aubergine op middelhoog vuur, een kwartiertje, met het deksel op de pan. Haal dan het deksel eraf, roer het goed om, verlaag de temperatuur en laat nog eens een kwartier gaan.

Nu gaan de geraspte knoflook en de peterselie erbij. Kruid het met peper en zout, schep ze nog een keer om en haal ze meteen van het vuur. Leg de gebakken aubergines in een schaal en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

Vind je de schaal met aubergines er toch een beetje karig uitzien, geef er dan een koude saus van yoghurt, gekruid met zwarte peper, zout en dille en een paar geraspte tenen knoflook bij.