



Bulgarije

Салата от патладжани и домати - Salata ot patladzjani i domati *Salade van aubergines en tomaten*

2 aubergines
2 vleestomaten
250 gr. sirene ("feta" van koemelk)
zout en peper
3 - 4 el. walnoten, grof verkrumeld
gehakte bladpeterselie
2 tenen knoflook
maïs- of arachideolie
1 el. rode wijnazijn (of balsamico)

Was de aubergines en snij ze in plakken. Bestrooi ze met zout en laat ze een half uurtje in een vergiet uitlekken. Spoel ze af en dep ze droog met keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de plakken aubergine naast elkaar in een bakblik en overgiet ze met ½ dl. olie. Dek het blik af met folie en zet ze in de hete oven. Een half uurtje; dan haal je het folie eraf en bak je ze nog eens tien minuutjes verder.

Laat de aubergines afkoelen, maar zet ze niet in de koelkast.

Snij de tomaten in plakken en leg ze samen met de aubergines om en om op een schotel. Kruid het met zout en zwarte peper. Verkruimel er de feta over en bestrooi het royaal met bladpeterselie.

Laat de grof verkruimelde walnoten in een droge koekenpan heel even roosteren tot ze gaan geuren. Strooi ze over de salade.

Verhit 3 el. olie in een pannetje, rasp er de knoflook boven en draai het vuur meteen weer uit. Meng er een eetlepel azijn onder en giet het over de salade.