



## Hongarije

### **Padlissáncrém tejfölösen**

*Romige auberginecrème*

2 kleine aubergines  
2 teentjes knoflook  
1 kleine rode ui  
2 el. zure room  
zout en peper

Bak de aubergines 30 tot 40 minuten in een hete oven (200°C.), tot de huid blaren gaat trekken. Laat ze even rusten, snij ze dan doormidden en haal het vruchtvlees uit de schil. Dat doe je in een kom.

Rasp de tenen knoflook en de ui. Meng dat door de aubergine. Kruid het met zout en peper en meng er de room onder. Zet het in de koelkast.

Deze auberginepuree eet je goed gekoeld op een stuk witbrood met wat ragfijn gesneden rode ui erover.