



## Macedonië

### **Малицано - Malidžano**

#### *Auberginepuree*

4 aubergines  
200 gr. feta (de echte, van schapenkaas)  
6 tenen knoflook  
50 gr. walnoten  
5 el. olijfolie  
zout en zwarte peper

Leg de aubergines in een hete (220°C.) oven. Wanneer de huid na een goed half uur blaren gaat trekken haal je ze eruit en laat je ze even afkoelen. Snij ze in de lengte doormidden en schraap het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Dat laat je in een zeef een tijdje uitlekken.

Ondertussen pel je de tenen knoflook. Maak ze samen met een flinke snuf zout fijn in een vijzel. Meng de knoflook met de auberginebrei, de gehakte walnoten en de verkruimelde schapenkaas. Verwarm de olie in een pannetje. Die meng je door de auberginepuree. Kruid het met peper en evt. nog wat zout en klop het stevig door zodat je een min of meer homogene massa hebt.

Deze auberginepuree kan gegeten worden als voorafje met een stukje brood, maar kan ook dienen als bijgerecht bij geroosterd vlees.