



Roemenië

Salată de Vinete

Auberginesalade

2 grote aubergines
1 kleine ui
neutraal smakende olie
zout
citroensap

De eerste stap is de aubergines grillen. Grillen, en niet bakken in de oven, want de rokerige smaak van gegrilde aubergines is essentieel wil je Roemeense auberginesalade ook echt als een Roemeense auberginesalade smaken, en niet als zomaar een auberginesalade. Leg ze dus op een hete grill of bakplaat, of prik ze op een grote vleesvork en grill ze aan alle kanten boven een open vuur. Prik je aubergines eerst wel even op een aantal plaatsen in met een prikker of een breinaald, anders loop je kans dat de groente tijdens het grillen zal ontploffen.

Als de aubergines gaar zijn leg je ze in een zeef boven een kom. Dan kan het bittere vocht weglopen.

Is de aubergine helemaal afgekoeld, dan haal je de huid eraf, plus alle stukken die zwart zien. Volgens de regelen der kunst doe je dat niet met een mes van metaal. Het verhaal gaat namelijk dat het vruchtvlees meteen zal verkleuren en een beetje raar gaat smaken door de oxidatie. Een rechtgeaarde Roemeen zal dus iets van kunststof, hout of keramiek gebruiken. Snij of hak het vruchtvlees fijn. Doe dat met de hand en niet in een keukenmachine, want dan krijg je een brij zonder structuur. Het spul moet een romige consistentie hebben. Kruid het vruchtvlees met een of twee tl. zout en een scheutje citroensap.

En nu gaat het verder net als mayonaise. Giet er nu in een dunne straal de olie bij, waarbij je het steeds met een houten lepel door het vruchtvlees slaat. Als de salade een mooie romige massa is geworden, niet te dik maar vooral ook niet te dun, dan hou je op. De hoeveelheid olie hangt uiteraard af van de grootte van de aubergines. Meng er nu de heel fijn gesnipperde ui onder en proef af op zout en citroensap.