

Balsamico sherry

Salade van gegrilde aubergine met sherryazijn, buffelmozzarella en knoflook

Ingrediënten

1 grote aubergine
olijfolie
50 ml sherryazijn
2 knoflookteentjes, in dunne plakjes
10 takken peterselie
1 buffel mozzarella
peper en zout



Bereidingswijze

Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 1 cm dik. Verhit een grill- of bakpan met olie op hoog vuur. Bak de aubergine aan beide kanten tot ze bruin en gaar zijn. Bestrooi met peper en zout.

Haal de aubergineplakken uit de pan en doe ze in een bakje. Giet de azijn erover en bedek met de knoflook en gehakte peterselieblaadjes.

Laat dan afkoelen en zet het bakje afgedekt in de koelkast of serveer het direct warm.

Voor de salade snijd je de mozzarella in dunne plakken en schik deze met de aubergineplakken om 1 groot bord of 2 kleine bordjes.

Gazpacho

Ingrediënten (4 personen)

*2 sneetjes witbrood (kan weggelaten worden)
*3-4 el rode wijn
*500 g tomaten, ontveld en in stukken
*1 komkommer, geschild, van zaden ontdaan en in stukken
*1 rode (geroosterde) paprika, zonder zaadlijsten en in stukken
*2-3 tenen knoflook
*50 ml olijfolie
*halve rode peper, zonder zaadjes
*zout
*2-3 el sherryazijn



Bereidingswijze

Doe het in wijn geweekte brood (of alleen de wijn), de tomaten, komkommer, paprika, peper, knoflook en zout naar smaak in de **Keukenmachine** of een diepe schaal om te pureren met de staafmixer. Voeg de olie en de wijnazijn toe. Proef. Voeg eventueel meer zout en peper of wijnazijn toe (houd er rekening mee dat de smaken nog flink intrekken).

Wrijf de soep door een zeef (niet noodzakelijk, maar heeft mijn voorkeur) en zet een paar uur in de koelkast om door en door koud te worden.

Serveertip

Serveer in kleine kommetjes of glaasjes (teveel gazpacho is niet lekker!).