

Aubergines imam bayildi (de flauwgevallen imam)

Voor 4 personen: 3 aubergines met een totaalgewicht van ca 800 g - 1,5 dl olijfolie - 2 grote uien, gesnipperd - 3 teentjes knoflook, gesnipperd - 500 g verse tomaten, ontveld en in stukjes - 1 tl gedroogde oregano en 1 tl gedroogde tijm - 1 tl suiker - 3 el gehakte verse (platte) peterselie - 1 el tomatenpuree, aangelenkt met 1,5 dl heet water - zout, versgemalen zwarte peper.

Maak de aubergines schoon en snijd ze in ronde plakken van maximaal 1 cm dik. Vet ze in met olijfolie en grill de plakjes in de grillpan aan weerszijde goudbruin. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal.

Verhit de resterende olijfolie in een steelpan en fruit de uisnippers goudgeel. Voeg de knoflook toe en, zodra dat begint te geuren, de tomaten en wat water. Breng het mengsel op smaak met zout peper en roer er oregano, tijm en suiker door. Stoof het geheel met deksel op de pan onder af en toe roeren 15 min.

Verwarm de oven voor op 190 graden. Roer de peterselie door het tomatenmengsel en schep op elk plakje aubergine 1-2 el. Giet de aangengelnde tomatenpuree in de ovenschaal, in een hoekje, zonder de aubergines aan te raken. Zet de schaal 20-25 minuten in de oven; bedruip de aubergines één keer. Serveer de aubergines warm of op kamertemperatuur.