

Gegrilde aubergines met warme tomatensalsa en feta

Voor 2 personen (voor- of bijgerecht); 1 grote of 2 kleine aubergines – 2 el olijfolie – 1 teentje knoflook, geperst – 1 el fijngehakte ui – 1 blik tomaat (400 g) – 1 tl tomatenpuree – ½ tl suiker – ½ tl gedroogde oregano – 2 el verse platte peterselie, fijngehakt – zout, versgemalen peper – 50 g feta, verkruimeld.

Was de aubergine en snijd deze in dunne plakken. Bestrooi met zout en laat ½ uurtje staan. Maak intussen de salsa. Verhit 1 el olie in een pan, op laag vuur, en fruit de knoflook en ui eventjes tot het begint te geuren (ca 1 minuut). Voeg de tomaten toe (prak wat fijn) met de tomatenpuree, suiker en oregano. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Stoof alles afgedekt onder af en toe roeren 25-30 minuten, tot de saus dik en zacht is. Roer er de peterselie door en kook de saus 2-3 minuten zachtjes door.

Spoel de plakken aubergine onder de kraan af en dep droog met keukenpapier. Bestrijk ze met olijfolie en bestrooi met peper en beetje zout. Gril de plakken in de oven of de grillpan.

Leg de plakken aubergine op een bord, verdeel de saus erover en bestrooi met de verkruimelde feta.