

Smullen met Compagnie Cecilia

Auberginerolletjes

met saffraansaus en gegratineerde puree

Ingrediënten [4 p.]

150 g gedroogde kikkererwten
1 aubergine
2 teentjes look
1,5 dl olijfolie
peper en zout
1 kl Provençaalse kruiden
1 el tomatenpuree

Saffraan saus

1 gesnipperde ui
1 gele paprika (brunoise)
zonnebloemolie
1 scheutje pastis
peper & zout
1 potje saffraanpoeder
1 dl (plantaardige) room

Aardappelpuree met rozemarijn

1 bolletje knoflook
750 g nieuwe aardappeltjes
1 el fijngesneden rozemarijn
50 g boter
3 el olijfolie
zeezout
zwarte peper
paneermeel
gerasppte pecorino

Bereiding

Zet de kikkererwten een nacht in de week.

Verwarm oven voor op 200°C.

Omwikkel een volledige bol knoflook met een velletje aluminiumfolie en laat ongeveer 40 minuten roosteren in de voorverwarmde oven tot het heel zacht is.

Boen de aardappelen schoon en doe ze in een kookpot. Overgiet ze met kokend water, voeg wat zout toe en kook 15 minuten.

Giet de aardappelen af en prak ze grof. Zet even aan de kant.

Laat de kikkererwten uitlekken.

Meng 1 dl olijfolie met Provençaalse kruiden, peper en zout.

Snij de aubergine in de lengte in dunne repen en haal de auberginerepen even door de gekruide olijfolie, leg ze op een bakplaat en laat ze een 10-tal minuutjes garen in de oven. (Of bak in een (grill)pan). Zet even aan de kant.

Maal de uitgelekte kikkererwten samen met tomatenpuree, knoflook, peper en zout fijn in een keukenrobot (voeg eventueel nog een beetje olijfolie toe, indien te vast).

Smelt voor de aardappelen boter in de pan.

Krijp de teentjes geroosterde knoflook uit in de gesmolten boter en voeg de fijngesneden rozemarijn toe.

Schep de aardappelen door de knoflookboter en voeg flink wat zout en peper toe. Sprenkel een beetje olijfolie erover.

Doe de aardappelen in een ovenschaal en bestrooi met paneermeel en een beetje geraspte pecorino. Plaats in de oven tot ze een goudbruin en knapperig korstje hebben.

Leg de auberginerepen op het werkblad, vul elke reep met een beetje van het kikkererwtenmengsel en rol op.

Schik de rolletjes op een ingevette bakplaat en bak ze gedurende een 30-tal minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Maak ondertussen de saffraansaus.

Saffraansaus

Snipper de ui.

Snij de paprika in brunoise.

Verwarm een scheutje olie in een steelpannetje en stoof de ui glazig, voeg er dan de paprika bij en laat nog even verder stoven. Kruid met wat peper en zout, roer er het saffraanpoeder door.

Giet er de pastis bij, roer even door, en voeg een beetje water toe, tot de groenten net onderstaan. Laat 5-10 min zacht pruttelen.

Mix de saus en, kruid bij of voeg nog wat room toe, indien nodig.

Veel kookplezier en... smakelijk eten.

(met dank aan Renata voor het recept)

