



Aubergine bootjes met reepjes kip of kalkoen

Ingrediënten:

Voor 1 persoon

1 grote aubergine

genoeg verse bladgroenten (slabladeren naar keuze)

Een paar scheuten olijfolie

Vers gemalen zee- of roze himalayazout

Een half teentje knoflook, zeer fijngesneden

1 - 2 eetlepels sesamzaad

½ citroen

1 kalkoen- of kipfilet

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en rooster de sesamzaadjes in de pan (geen vet toevoegen) totdat ze lekker beginnen te ruiken. Haal ze van het vuur af.

Snijd de aubergines in de lengte doormidden en snijd vervolgens in het vlees een paar flinke inkepingen kruisgewijs. Schenk hier een royale hoeveelheid olijfolie overheen, verdeel de olijfolie over de inkepingen bestrooi met het zeezout en leg de helften met de schil naar beneden circa 35-40 minuten in de oven tot het vlees mooi bruin wordt.

Bak tussendoor de kalkoenfilet in de pan lekker gaar, breng op smaak en snijd in reepjes. Verdeel de reepjes over de aubergine als deze uit de oven komt en leg een bord vol met de verse bladgroenten. Schenk lekker wat olijfolie uit over de slabladeren, eventueel breng je ook de bladeren op smaak en leg hier vervolgens de aubergines op. Serveer.

Je eet de aubergines door met je vork en mes het vlees uit de aubergine schil te schrapen en dit samen met het bladgroen te eten.



Op de foto zijn de aubergines met mozarellabolletjes belegd, maar vandaag doen we het met reepjes kalkoen (of kip).

