



*Elvea, een feest uit Italië*

## Aubergine Tikki Masala



### Ingredienten voor 3 Personen

2	aubergines
1	witte ui
1	sjalot
1 teentje	look
2 cm	verse gember
1 theelepel	komijn
1 theelepel	kurkuma
1 theelepel	korianderpoeder
2 theelepels	chilipoeder
1 eetlepel	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
400 ml	ELVEA Passata Natuur
250 ml	kokosmelk
1	halloumi
	olijfolie
	peper
	zout

### Voor de afwerking

rijst  
verse koriander  
gebakken uitjes

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Snij ondertussen de aubergine in rechthoekige blokjes. Schik deze op een met bakpapier beklede bakplaat en meng met 2 el olijfolie. Breng op smaak met een snufje zout en bak gedurende 15 min.
2. Snij ondertussen de ui, sjalot, gember en look fijn.
3. Verhit een scheutje olijfolie in een ruime pan en bak de ui, sjalot, gember en look goudbruin. Voeg de kruiden toe en bak deze nog 2 min mee aan.
4. Voeg 1 el tomatenpuree toe en bak deze eveneens kort mee aan. Voeg de passata en kokosroom toe.
5. Voeg de gebakken aubergines toe en laat de saus op een zacht vuurtje 10 – 15 min inkoken. Indien





## *Elvea, een feest uit Italië*

gewenst, kan je nog een beetje peper en zout toevoegen. Bereid ondertussen je rijst volgens de instructie op de verpakking.

6. Snij de halloumi in plakjes en bak in een aparte pan op matig vuur. Dit kan zonder olie, maar voeg gerust een heel klein beetje toe.
7. Serveer de aubergine tikka masala met de gebakken halloumi en rijst. Voor de liefhebbers, werk gerust af met verse koriander en gebakken uitjes.

Recept info: Helen Kookt

