

# Aubergine quechua met quinoa tacu tacu

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Gebruik voor dit Peruaanse vegetarische gerecht een of twee van de Peruaanse rode peperpasta's uit het recept van vorige week: de amarillo-pasta en de rocotopasta. Maak eerst de saus. Verhit de olijfolie in een grote koekepan en bak de knoflook 2 minuten. Voeg de azijn, pasta en kruiden toe en breng op smaak met zout. Laat het 10 minuten al roerend zachtjes pruttelen tot alles goed is vermengd. Voeg als het er droog gaat uitzien een scheutje water toe.

Neem de pan van het vuur en zet opzij. Verhit voor de quinoa, de olijfolie in een koekepan op laag vuur. Fruit de ui 5 minuten en voeg de to-

maat, limabonen, amarillo pasta en komijn toe. Bak alles nog 5 minuten tot het goed is vermengd en het vocht van de tomaat is verdampt. Neem de pan van het vuur.

Prak dit limabonenmengsel grof met een vork - het moet een beetje textuur behouden - en meng de quinoa erdoor. Laat het afkoelen, verdeel het mengsel in vier gelijke porties en maak er lange (auberginevormige) koeken van.

Schenk een bodempje olijfolie in een grote koekepan. Bak de aubergineschijven 6-8 minuten op halfhoog vuur en keer ze tot ze rondom goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd ze warm. Ze moeten misschien in meerdere porties worden gebakken. Doe de gebakken aubergineschijven bij de saus en verhit alles tot het gloeiend heet is. Verhit om de quinoa tacu tacu te bakken een beetje olijfolie in een grote koekepan op halfhoog vuur. Bak de vier auberginevormige koeken 3-4 minuten per kant tot ze lichtbruin zijn.

Leg op elk bord een quinoa tacu tacu en schep de aubergineschijven met saus erop. Strooi er wat verkruimelde queso fresco of feta en een paar korianderblaadjes over en serveer het gerecht meteen.

Ingrediënten voor 4:

olijfolie, 2 aubergines, in schijven van 2 cm dik, 50 g queso fresco of feta, verkruimeld, korianderblaadjes om te garneren, zout; Voor de saus: 60 ml olijfolie, 4 tenen knoflook, geplet, 60 ml witte wijnazijn, 2 eetl. rode peper pasta\* naar smaak, paar takjes koriander, fijngehakt, paar takjes munt, fijngehakt; Voor de quinoa tacu tacu; 1 eetl. olijfolie, 1 kleine rode ui, gesnipperd, 1 tomaat, gesn, 100 g gekookte limabonen, 1 eetl. rode peper pasta\*, 1 theel. gem komijn, 65 g zwarte quinoa, gekookt

---