

## Mirza Ghasemi - Perzisch recept

Recept: Ad

### Ingrediënten:

- 4 aubergines
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 bol knoflook
- tl geelwortel (kurkuma)
- 4 eieren
- zout en peper

### Bereiding:

Schroei de aubergines op de BBQ of gasvlam tot gaar.

Laat afkoelen onder een deksel.

Aubergines pellen en fijn hakken.

Top van de knoflookbol afsnijden; bedekken met wat zout en olijfolie.

1 uur in de oven op 200 °C, afgedekt garen.

Na afkoelen uitknijpen.

Vruchtvlies van de knoflook in olie met geelwortel zacht opbakken; aubergines toevoegen, evenals de tomaten.

Op smaak met peper/zout 15 minuten stoven.

De eieren kunnen zowel in zijn geheel toegevoegd worden en gaar gemaakt.

Het is ook mogelijk om eerst roerei te maken en dat toe te voegen.