



# Rokerige auberginedip met granaatappel



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 aubergines  
100 gram Griekse yoghurt  
1 scheutje olijfolie  
1 citroen (sap)  
2 eetlepels honing  
peper en zout  
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)  
1 granaatappel  
1 bosje koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Prik elke aubergine enkele keren in met een vork en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Zet 45 minuten onder een hete grill, draai af en toe om. Het is niet erg als de aubergineschil zwart blakert. Laat de aubergines even afkoelen en snij ze doormidden. Schraap het vruchtvlees eruit met een lepel. Laat dit vruchtvlees uitlekken in een zeef of vergiet. Snij het fijn met een mesje (of mix in de keukenrobot).
- 2.** Meng met de yoghurt, olijfolie, citroensap, honing, peper, zout en gerookt paprikapoeder. Schep in een schaal.
- 3.** Werk af met extra olijfolie, granaatappelpitten en koriander.