

SCHNITZEL VAN AUBERGINE MET HUMMUS VAN KNOLSELDER EN BONEN

WAT HEB JE NODIG VOOR SCHNITZEL VAN AUBERGINE MET HUMMUS VAN KNOLSELDER EN BONEN?

- 1 kleine knolselder (geschild en in stukken gesneden, 700 g)
- bokaal witte bonen (uitgelekt 480g)
- melk
- takje rozemarijn
- 2 laurierblaadjes
- 2 tenen look
- klontje boter
- 1 cookmate **groentebouillon**
- peper
- 3 aubergines
- **olijfolie**
- baharat (kruidenmix)
- **saffloerolie**
- bloem
- 3 eiwitten
- panko
- peterselie
- gepekelde uitjes
- citroen

AAN DE SLAG!

- Zet een kookpot op het vuur met half melk, half water en een snuifje zout. Voeg de knolselderstukken toe en leg er een takje rozemarijn, laurier en twee gepelde teentjes look in. Laat de selder gaarkoken.
- Spoel de witte bonen en laat ze nog 5 minuten met de selder koken. Giet daarna alles door een zeef en verwijder het takje rozemarijn en de laurierblaadjes.
- Doe alles in een blender samen met een klontje boter en 2 el **olijfolie**. Kruid met **groentebouillon** en peper. Mix tot een gladde crème. Doe de hummus in een kom en leg er een laagje huishoudfolie op. Laat de crème afkoelen. Door de folie droogt de bovenste laag van de hummus niet uit.
- Snijd de aubergines in niet al te dunne plakken (1,5 cm) en leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Kruid ze met zout, peper en baharat. Besprenkel met **olijfolie** en zet ze 20 minuten in een oven van 180°.
- Laat de aubergineplakken afkoelen.
- Neem 3 borden. In het eerste doe je wat bloem. In het tweede klopt je de eiwitten los met een snuifje zout. In het derde gaat de panko.
- Eerst haal je de plakken door de bloem, daarna door het eiwit en afwerken doe je met panko.
- Zet een anti-kleefpan op het vuur met flink wat **saffloerolie**. Laat de olie heet worden en bak de schnitzels aan beide kanten goudbruin. Laat ze uitlekken op een velletje keukenpapier. Kruid met een beetje zout.

