De tafel van vier

Gooi- en frietwerk

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week vindt Jigal Krant op Instagram veel onzin, maar ook inspiratie voor **auberginefrieten**.

Om in aanloop naar mijn auberginekookboek op de hoogte te blijven van de laatste trends, heb ik Instagram opdracht gegeven om alle reels met de hashtags #aubergine en #eggplant mijn tijdlijn in te slingeren. Dat levert naast sporadische inspiratie ook de nodige ergernis op. Vooral de afgekloven maniertjes waar veel culinair uitgedaagde influencers op teruggrijpen, halen het bloed onder mijn nagels vandaan.

Mislukte Mondriaan

Neem het potsierlijke geschraap met een koksmes om te bewijzen hoe crunchy een kooksel wel niet is. Hou daarmee op! Of de dwangneurotische behoefte om bontgekleurde ingrediënten voor een salade eerst in een regenboogwaaier te schakeren, om ze vervolgens alsnog door elkaar te husselen, want HET IS EEN SALADE, GEEN MISLUKTE MONDRIAAN!

Van eenzelfde tenenkrommende stompzinnigheid: het nodeloze gesmijt met eten. Vooral mannelijke influencers menen dat het van een woeste viriliteit getuigt om alles van anderhalve meter hoogte op hun werkblad te flikkeren. Zie die klodders gochujang toch eens lekker nonchalant uiteenspatten!

Sta me toe nog één tergend cliché aan de kaak te stellen: de ongegeneerde zelfbevlekking bij het proeven van de 'eigen' kunsten. Ooit iemand in een restaurant zien dansen of *air drummen* na een eerste hap? Nou dan. Bovendien: zo eigen zijn die kunsten niet, de meeste influencers jatten hun hele instagramoeuvre bij elkaar.

De Duitse tiener Maya Leinenbach alias @fitgreenmind is een prettige uitzondering. Laatst deelde ze een auberginesnack in een reel die niet irriteerde, maar inspireerde. Dit is mijn versie.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Ingrediënten voor 4 personen

- 6 tenen zwarte knoflook
- 1 el lichte miso
- 1 el tomatenpuree
- 1 el dadelstroop
- 2 el balsamicoazijn
- 2 tl gochujang
- 100 ml kokosmelk
- 2 lange, middelgrote aubergines
- 125 g sesamzaadjes, ongepeld
- 2 el pindakaas
- 1 el ketjap
- ½ el sojasaus
- ½ tl bruine basterdsuiker
- 1 tl sambal
- sap van ¼ limoen
- pluk koriander, grof gehakt

Auberginefrieten met sesam en pindasaus

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe voor de marinade de zwarte knoflook, miso, tomatenpuree, dadelstroop, balsamicoazijn, gochujang en kokosmelk in een maatbeker en pureer glad met de staafmixer.

Snij de aubergines in de lengte in vieren en halveer de vier parten daarna nog eens in de lengte en in de breedte. Doe de frieten in een grote kom en bestrooi met zout. Masseer goed in en voeg de de marinade toe. Hussel goed.

Strooi de sesamzaadjes op een schaaltje. Druk de auberginefrieten met een kant in de sesam en leg met de ongepaneerde kant op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de frieten niet te ver uit elkaar, want dat kom je niet uit. Bak de frieten in 30-35 minuten goudbruin in de oven.

Maak intussen de pindasaus: Doe de pindakaas, ketjap, sojasaus, basterdsuiker, sambal en het limoensap in een maatbeker en pureer glad met de staafmixer. Voeg een klein scheutje water toe zodat de saus de dikte krijgt van ketchup.

Serveer de auberginefrieten met het knapperige sesamlaagje naar boven op een (voorverwarmde) schaal. Lepel de pindasaus eroverheen en garneer met korianderblaadjes.