

Drentse Aubergine

Gegrilde aubergine plakken, opgerold met zachte Drentse walnoten schapenkaas, een vegetarisch nagerecht of bij de borrel.

Het verhaal

Het Drents heideschaap is het oudste schapenras van Nederland en is het enige Nederlands schaap met horens, ze leven op schrale heidegronden. Het vak schaapherder is een van de oudste beroepen van de wereld. Vroeger was (wit) wol een belangrijk product, voor de belasting werd alleen de witte schapen geteld. Zwarte wol was slecht te verven, daarom telde men "*het zwarte schaap*" niet mee. Daar komen de uitdrukkingen "*zwarte schaap*", "*zwart geld*" en "*zwart werken*" vandaan.

Schapenkaas is de gezondste van alle kaassoorten, vanwege de hoge gehalten aan vitaminen, mineralen en onverzadigde vetzuren. Deze gehalten zijn veel hoger dan bij koeien- en geitenkaas. Schapenkaas is geschikt voor mensen met koemelkallergie.

Ingrediënten

- 1 aubergine
- 1 eetlepel honing
- walnoten schapenkaas
- olijfolie
- peper
- (optie: in plaats van honing: citroensap)

Bereidingswijze

- Was de aubergines, verwijder de kop en steelaanzet en snijd de aubergines in dunne plakken;
- Bestrijk de aubergine plakken met een beetje honing en peper;
- Grill de aubergine plakken op een voorverwarmde ingevette grillpan aan één kant mooi bruin (± 5 minuten);
- Leg een beetje schapenkaas op een plak aubergine en rol op (steek eventueel vast met een prikker).

Kaas tip

- Men kan ook naar eigen smaak een andere kaas kiezen:
 - Schapenkaas Jong (mild en romig);
 - Schapenkaas Belegen (lekker romig en licht pittig);
 - Schapenkaas met fenegriek (ruikt licht naar vers hooi);
 - Schapenkaas met walnoten smaak;
- Maar men kan ook eventueel kiezen voor: Tilsiter, Esrom of Old Amsterdam.