

## *Courgette en aubergine in een 'bierjasje'*

*1 courgette, 1 aubergine, wat zout, 100 g bloem, een flesje 'Blond' of Rochefort, ½ l. zonnebloemolie,*

*1 bakje yoghurt, 2 teentjes knoflook, wat zout en peper.*

*Was de courgette en de aubergine en snijd de uiteindes eraf. Snijd de courgette in plakken van 1 cm. Doe hetzelfde met de aubergine (eventueel eerst even in de lengte halveren als hij erg groot is!). Doe de schijven groente in een kom en strooi er flink wat zout over en hussel goed om. Leg de schijven nu in een vergiet en laat ze zo 30 tot 60 minuten staan.*

*Doe de bloem in een kom met een mespuntje zout en voeg al kloppend het bier toe ( het beslag moet wat dikker zijn dan bijv. een pannenkoekbeslag). Doe de yoghurt in een kommetje. Maak de knoflook schoon en knijp die boven de yoghurt uit. Breng op smaak met wat peper en zout en roer het geheel goed om.*

*Spoel de courgette- en aubergineschijven goed af en dep ze droog met wat keukenpapier of een theedoek. Verhit de olie in een wokpan en haal de eerste serie (ca. 6 Of 7) groenteschijven door het beslag. Bak de courgette- en aubergineschijven in een paar minuten aan beide zijden mooi bruin. Haal ze uit de olie met een schuimspaan en laat ze even uitlekken op een schaal met wat keukenpapier. Herhaal deze stappen tot alle groenten gebakken zijn.*

*Serveer de courgettes en aubergines met de yoghurtsaus.*

