Zaalouk: Marokkaanse vegetarische tapenade:
op basis van aubergine
(recept van Ouafa, een Marokkaanse vrouw die een tijdje in België woonden en demonstraties 'Marokkaans koken' gaf)

Aubergineschijven (rond of in de lengte, een dikte van ongeveer 2mm) frituren in voldoende olie (zonnebloem of andere), onmiddellijk deppen op keukenrolpapier.
Dit doe je (indien mogelijk) een dag op voorhand zodat de olie eruit kan lekken, anders zal het gerechtje te zwaar zijn.
Wat je ook kan doen is op voorhand de aubergines pekelen: gewoon in een zoutbad doen zodat het vocht eruit kan; zo zullen de aubergines veel minder olie absorberen.

Doe in een grote steelpan:

**tomatenpuree*
**veel fijngesneden koriander en platte peterselie*
**klein beetje water om de tomatenpuree wat los te maken*
**zout*
**komijn*
**pigment doux*
**olijfolie*
**geraspte of geperste look*

Dit alles goed omroeren en op het vuur zetten.
De aubergines mogen erbij: plet ze met een vork en roer ze goed door de rest.
Een beetje citroensap erbij.

Eens gaar, laten afkoelen, dan olie eraf scheppen (die olie kan je recupereren).
Is zeer lekker als aperitiefhapje met wat (Marokkans) brood;
serveer het met stukjes opgelegde citroen en wat olijven en pepers.