



Italiaans, maar geen pasta!

Ciabatta antipasti met aubergine, courgette en paprika

Antipasto di ciabatta con melanzane, zucchine e peperoni

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 6 el olijfolie
- ✓ 1 courgette (in linten geschaafd)
- ✓ 1 aubergine (in dunne plakjes)
- ✓ 1 rode ui (in ringen)
- ✓ 2 paprika's (in reepjes)
- ✓ 4 zongedroogde tomaatjes (in stukjes)
- ✓ 4 el peterselie (fijnggehakt)
- ✓ 2 el rode wijnazijn
- ✓ 2 tl honing
- ✓ 2 el pijnboom- of zonnebloempitten
- ✓ 1 ciabattabrood (opengesneden)
- ✓ 8 el kruidenroomkaas

MATERIAAL: (kaas)schaaf of mandoline

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schaaf met een (kaas)schaaf of mandoline, plakjes van de courgette en aubergine.
3. Verdeel de courgette, aubergine, ui en paprika over een bakplaat en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie.
4. Rooster in de oven in circa 20 minuten gaar en licht gekleurd.
5. Hussel de groenten halverwege.
6. Meng de zongedroogde tomaat met de peterselie, azijn, honing en rest van de olijfolie.
7. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan.
8. Bestrijk de ciabatta aan beide kanten met de roomkaas en beleg met de geroosterde groenten.
9. Sprengel de salsa erover en bestrooi met de pijnboompitten.

BRON: boodschappen.nl

