



Mediterrane aubergine-gratin

2 PERSONEN

🕒 20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 1 aubergine (in dunne plakken)
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍆 1 rode ui (in ringen)
- 🍆 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍆 250 g vastkokende aardappels (geschild, in dunne plakken geschaafd)
- 🍆 3 tomaten (in plakjes)
- 🍆 2 el verse peterselie (gehakt)
- 🍆 ½ el Italiaanse of Provençaalse kruiden
- 🍆 100 g roomkaas naturel of kruidenroomkaas



MATERIAAL: bakplaat, ovenschaal, ingevet (20 x 20 cm), aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bestrijk de aubergine- plakken met olijfolie en leg ze op een bakplaat.
3. Bak de aubergine circa 15 minuten in het midden van de oven tot de plakken goudbruin zijn en bestrooi met zout en peper.
4. Verhit een beetje olijfolie en fruit hierin de uienringen en knoflook 2-3 minuten.
5. Leg de helft van de aardappelschijfjes in de ovenschaal en maak daarop een laagje met aubergine, ui en tomaat.
6. Verdeel de kruiden en roomkaas erover en dek af met de rest van de aardappelschijfjes.
7. Bestrijk of besprenkel de bovenlaag met de rest van de olijfolie.
8. Bak de gratin 35-40 minuten in het midden van de oven.
9. Dek eventueel af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker wordt.

TIP: Vervang de roomkaas door geitenkaas. Leg op de roomkaas een laagje zwarte of groene olijven, in plakjes.

TIP: Let op: de zuivel in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan zuivel met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl