



Mediterrane bollen met aubergine, olijven en feta

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ aubergine (in lange dunne plakken)
- 🍴 2 Italiaanse bollen
- 🍴 50 g tapenade
- 🍴 ¼ krop ijsbergsla (in reepjes)
- 🍴 ½ rode paprika (in brede repen, zaadlijsten verwijderd)
- 🍴 ½ gele paprika (in brede repen, zaadlijsten verwijderd)
- 🍴 ½ groene paprika (in brede repen, zaadlijsten verwijderd)
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 teentje knoflook (gepeld)
- 🍴 50 g olijven zonder pit (gehalveerd)
- 🍴 75 g feta (in blokjes)
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 1 el verse peterselie of basilicum (gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de aubergineplakken met zout en zet ze even apart.
2. Snijd de broodjes horizontaal doormidden en hol ze iets uit.
3. Zet ze 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
4. Bestrijk alle helften met de tapenade.
5. Verdeel over één helft de slareepjes.
6. Dep de aubergineplakken droog.
7. Bak of rooster ze samen met de paprikarepen in de olijfolie.
8. Pers de knoflook erboven.
9. Verdeel de groenten met de olijven en feta over de onderste broodhelft.
10. Sprengel er citroensap over en strooi er peterselie of basilicum op.
11. Leg de bovenste broodhelft erop.

TIP: Maak dit recept eens met 2 kleine Turkse broden (pide) en serveer het brood dan in grote punten gesneden.

TIP: Vervang feta door zachte geitenkaas. Neem in plaats van tapenade tzatzikisaus, knoflooksaus of pesto.

BRON: boodschappen.nl

