



Aubergine waaier

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 25 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍆 2 aubergines
- 🍆 1 maxi mozzarella, 200 gr
- 🍆 handje Parmezaanse geraspte kaas
- 🍆 3 tomaten
- 🍆 handje verse basilicum
- 🍆 90 g pesto
- 🍆 olijfolie
- 🍆 snuf peper en zout
- 🍆 2 handjes rucola
- 🍆 3 el walnoten

MATERIAAL: ingevette ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de aubergines in dunne plakjes maar laat de steelaanzet ongesneden waardoor er een soort waaier ontstaat.
3. Besmeer de plakken aubergine met pesto.
4. Snijd de tomaten en mozzarella in hele dunne plakjes en stop deze tussen de besmeerde plakjes aubergine.
5. Leg de auberginewaaiers in een ingevette ovenschaal en bestrooi met peper, zout en olijfolie en op het laatst met de geraspte kaas.
6. Bak de aubergine waaiers ca. 45 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
7. Verdeel de rucola over bordjes.
8. Leg hier de aubergine waaiers op en garneer met verse basilicum en wat grof gehakte walnoten.

TIP: Serveer je de aubergines als bijgerecht? Houd dan ca. 2 personen per auberginewaaier aan. Als hoofdgerecht ca. 1 persoon per aubergine waaier.

BRON: leukerecepten.nl

