

Gegrilde aubergine met geitenkaas en tomaat



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	162 Kcal
Koolhydraten	5.8 g
Eiwitten	4 g
Vet	13 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 50 g aubergine in dunne plakjes gesneden
- 50 g cherrytomaten in vieren gesneden
- 3 tl geitenkaas
- 2 takjes verse basilicum, fijngehakt
- 2 takjes verse peterselie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el olijfolie
- Zout
- Peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de grill van de oven voor. Bestrijk de plakjes aubergine met olie. Breng op smaak met zout, peper en knoflook. Grill ze aan beide kanten circa 15-20 minuten en laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Verkrummel de geitenkaas en verdeel dit samen met de gesneden cherrytomaten over de aubergines. Garneer met verse kruiden. Let op: dit is een bijgerecht! Lekker met een stukje witvis of gegrilde kip of kalkoenfilet voor een volledige maaltijd.

TIP: -