

Auberginepizzaatjes met tomaat en mozzarella



35 minuten



1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	310 Kcal
Koolhydraten	12.4 g
Eiwitten	19.9 g
Vet	19.1 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 90-100 g mozzarella light in stukjes
- 3 grote plakken aubergine
- 10 kerstomaatjes, gehalveerd
- 1 el tomatenpuree
- 1 klein teentje knoflook, geperst
- 1 el olijfolie
- ½ tl oregano
- Handje verse basilicum
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de plakken aubergine met een halve eetlepel olijfolie en leg ze op de bakplaat. Bestrooi met peper en zout en plaats voor circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Fruit de knoflook in de overige olijfolie en voeg de tomatenpuree, tomaatjes en oregano toe. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de tomaatjes en de mozzarella over de aubergine. Plaats de bakplaat nog voor circa 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is en een beetje bruin kleurt. Garneer met de verse basilicum.

TIP: OOK LEKKER
MET EEN BEETJE
TONIJN, ZALM OF
STUKJES KIP.
GEBRUIK 40-50 G
EN BAK DIT SAMEN
MET DE TOMAATJES.
HALVEER DAN DE
HOEVEELHEID
MOZZARELLA.