



1A+1B

Vegetarian

Gegrilde aubergine met geitenkaas en tomaat



Bereidingstijd
30 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

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

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

Voedingswaarden per persoon

Energie	162 kcal
Koolhydraten	5 g
Vet	13 g
Eiwit	4 g