PS. food & lifestyle

1A+1B Vegetarisch

Gegrilde aubergine met geitenkaas en tomaat

Bereidingstijd
20 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**