



Elvea, een feest uit Italië

Krokante aubergineschijfjes



Ingredienten voor Personen

1	aubergine
2	eieren
2 eetlepels	bloem
2 eetlepels	paneermeel
1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
1 pakje	mini-mozzarellabolletjes
	verse basilicum
	zout

Bereiding

Snijd de aubergine in ronde plakjes. Kruid ze met zout.

Vul drie kommetjes met respectievelijk bloem, losgeklopt ei en paneermeel. Haal de aubergineschijfjes één voor één door de drie kommetjes. Bak ze daarna goudbruin en krokant in de pan in een scheutje olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Besmeer de krokant gebakken aubergineplakjes met een laagje Pomo e Legumi en leg er een bolletje mozzarella bovenop.

Werk af met fijngehakte basilicum.

Recept info: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

