



Elvea, een feest uit Italië

Gegrilde aubergines met tomaat en mozzarella



Ingredienten voor 4 Personen

lepels	ELVEA Pomo e Legumi
eetlepels	olijfolie
2	aubergines
2 bollen	gerookte mozzarella
	balsamico-azijn
blaadjes	verse basilicum

Bereiding

Snijdt de aubergines in plakken en besprenkel deze met een beetje olijfolie.

Gril ze beetgaar.

Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Besmeer de aubergineplakken met een beetje pomo e legumi.

Beleg ze met een plakje mozzarella en stapel ze drie tot vijf hoog.

Bak 7 minuten in de oven.

Werk af met balsamico en basilicum.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

