



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

