



Elvea, een feest uit Italië

Papillot van aubergine



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-------------------------------------|
| 4 | aubergines |
| 8 eetlepels | olijfolie |
| 2 eetlepels | Provençaalse kruiden |
| 400 g | ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix |
| 4 | verse kruidentuiltjes |
| | zout |
| | peper |

Bereiding

- Snijd de aubergines in de lengte en kruid ze met peper, zout en de Provençaalse kruiden.
 - Giet de helft van de olie in een ovenschotel en leg de aubergines erin met het snijvlak in de olie.
 - Gaar ze 35 minuten in de op 160° voorverwarmde oven. Bereid 4 stukken aluminiumfolie voor en strijk ze in met de rest van de olie. Schik op iedere folie 2 halve aubergines en verdeel er de Elvea Cubetti over.
 - Sluit de papillotten zorgvuldig en schuif ze nog 10 minuten in de oven.
 - Schik de inhoud van de papillotten op de borden en werk af met de verse kruiden.
- Tip: Vervang de Provençaalse kruiden door vers gehakte tuinkruiden of kappertjes.

