



1A+1B

Vegetarian

## Gegrilde aubergine met geitenkaas en tomaat



Bereidingstijd  
30 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      |