

GEROOSTERDE AUBERGINE MET RICOTTA, tomaat en munt

Benodigheden: 4 personen echt als hapje? voor 6-8 personen

2 st aubergines
200 gr ricotta
1 rode ui – kleine
3 tomaten
3 takjes munt
2 el kappertjes
2 el rode wijnazijn
2 el olijfolie
peper en zout

Werkwijze:

Spoel 2 aubergines en snij ze in plakken van ongeveer 1 cm dik.
Borstel ze in met olijfolie en kruid met peper en zout.
Gril ze 5 à 7 minuten aan beide kanten op de bbq.

Pel en snipper 1 kleine rode ui.
Spoel 3 tomaten, ontpit ze en snij het vruchtvlees in blokjes.
Spoel en snipper 3 takjes munt.
Meng 200 gram ricotta met 2 el kappertjes, de ui, tomatenblokjes, munt, 2 el rodewijnazijn en 1 el olijfolie.
Kruid met peper en zout.

Leg de aubergineplakken op een grote schaal en lepel er de ricottamengeling over.