

GEGRILDE AUBERGINE



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 1 1 aubergine
- 1 50 gr feta
- 1 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 125 gr cherry tomaatjes
- 1 Wat basilicum blaadjes en wat chili vlokken
- 1 Zeezout
- 1 Olijfolie



Bereiding

- Snij de aubergine in de lengte in plakken van 1 cm dik. Leg ze in een vergiet, bestrooi royaal met zeezout. Laat 30 minuten uitlekken. Spoel de aubergine met water en dep droog met keukenpapier.
- Verwarm de grill en bestrijk de plakken aubergine met olijfolie. Gril ze $\pm$ 2 minuten aan elke kant.
- Halveer de cherrytomaten, verkruimel de fetakaas. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof.
- Meng de cherrytomaten met de pijnboompitten en de fetakaas. Kruid met chilivlokken en verse basilicum.
- Schik de aubergineplakken op een schaal en schep de tomatensalade erover. Werk af met een flinke scheut olijfolie.

SMAKELIJK ETEN