

Geroosterde aubergine met tomaat, ricotta en munt

Een super lekker en gezond bijgerecht vol van smaak.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Een super lekker en gezond bijgerecht vol van smaak.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden en snijd de aubergine in ronde schijfjes van ongeveer 2 cm dik.
2. Besprenkel een grote bakplaat royaal met olijfolie, ongeveer 1 tot 2 eetlepels. Leg de aubergine plakjes op de plaat en bestrooi met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Rooster in de oven voor 15 tot 20 minuten. Draai elk stukje voorzichtig om; ze moeten donker zijn (niet verbrand). Zijn ze dat niet? Laat ze dan nog iets langer in de oven.
4. Eenmaal omgedraaid, bestrooi je ze met extra zout en versgemalen zwarte peper en zet je ze nogmaals in de oven voor 10 tot 12 minuten, totdat de onderkant dezelfde kleur heeft als de bovenkant.
5. Snijd ondertussen de ui en de munt fijn en laat de kappertjes uitlekken. Brokkel ook de kaas alvast.
6. Meng de kaas, kappertjes, ui, tomaat, munt, azijn en de resterende olijfolie in een kleine kom.
7. Voeg meer azijn toe, indien gewenst. Voeg zwarte peper toe naar smaak.
8. Als de aubergine klaar is, schik je ze op een serveerschaal. Schep een lepel van de salade over elk plakje en je kan aan tafel!

Ingrediënten

- 3 el olijfolie
- 2 aubergines
- 100 gram verkruimelde feta (of geitenkaas)
- 2 el kappertjes
- 1 rode ui
- 3 tomaten
- 3 el verse muntblaadjes
- 2 tl rode wijnazijn
- Zwarte peper

accessoires

- Oven