



Hapjes
Voorgerechten

Aubergine-courgette torentjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel pijnboompitten (geroosterde)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
handvol basilicumblaadjes
250 gram mozzarella
1/2 lookteentje
1 aubergine
1 courgette
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de courgette en aubergine in plakjes van 1,5 cm dik. Pers de look en meng samen met de tijm onder een scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Bestrijk elk plakje met de olijfolie. Snij de mozzarella in plakjes van 1 cm.

Grill de courgette- en aubergineplakjes 3 minuten aan elke kant.

Maak afwisselend laagjes van de gegrilde aubergine, courgette en mozzarella. Maak zo gelijke torentjes en zet ze in een aluminium bakje. Zet het bakje op het rooster van de barbecue en grill enkele minuten tot de kaas gesmolten is. Bestrooi met het basilicum en de pijnboompitten en breng op smaak met peper en zout.

Tip: Je kan ook extra plakjes tomaat tussen de laagjes voegen.

Keukenbenodigdheden

Grill
Barbecue

