



Hoofdgerechten

Auberginespinazierolletjes met bulgur en basilicumolie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol parmezaanse kaas (om af te werken)
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
40 gram pistachenoten (fijnggehakt)
120 gram roomkaas
2 bollen mozzarella
200 gram bulgur
1 ei
2 lookteentjes (geperst)
400 gram spinazie
1 ui (gesnipperd)
1 limoen (sap)
2 aubergines
3 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
1 bosje basilicum
1 snuffje nootmuskaat
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui met de look in olijfolie glazig. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schep alles in een vergiet en duw er zoveel mogelijk vocht uit. Roer er de roomkaas, Parmezaanse kaas en het ei onder. Zet even apart.

Snij de aubergines in de lengte in plakken van ongeveer 1 cm dik. Bestrijk ze met wat olijfolie en grill ze langs beide kanten in een grillpan goudbruin. Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een ovenschaal in met olijfolie. Schep in het midden van elke aubergineplak een lepel van de spinazievulling en rol op. Leg de auberginerolletjes in de ovenschaal. Snij de mozzarella in plakjes en verdeel ze over de rolletjes. Bestrooi met extra Parmezaanse kaas en zet 30 minuten in de oven.

Bereid de bulgur zoals vermeld op de verpakking. Meng er de peterselie, munt en pistachenoten onder en breng verder op smaak met het limoensap. Mix het basilicum met een flinke scheut olijfolie glad. Kruid met peper en zout.

Verdeel de bulgur over de borden. Leg er telkens 2 auberginerolletjes bij. Druppel er de basilicumolie over en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

