



Hapjes
Bijgerechten

Gepaneerde auberginelapjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel provençaalse kruiden
1 eetlepel parmezaanse kaas (geraspte)
100 gram bloem
100 gram panko
1 aubergine
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de aubergine in plakken van ongeveer een ½ cm. Bestrooi ze flink met wat zout en laat ze 15 minuten staan.

Spoel ze af en dep droog met keukenpapier. Klop het ei los met wat peper en zout in een bord. Meng de kaas en de kruiden onder de panko. Haal de schijfjes aubergine eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de panko. Leg ze mooi op een serveerschaal.

