



Hoofdgerechten

Zomers belegde panini

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 plakjes Italiaanse gedroogde ham
100 gram zongedroogde tomaten
250 gram mozzarella (in plakjes)
1 eetlepel munt
1 aubergine
4 panini's
peper
zout

Bereidingswijze

Besmeer de aubergineplakjes met olijfolie en grill ze langs beide kanten goudbruin. Kruid met peper en zout en bestrooi met de munt.

Snij de panini's in de lengte door. Beleg elke helft met een plakje ham en aubergine. Verdeel de mozzarella over de panini's en strooi er de zongedroogde tomaatjes over.

Vouw de panini's dicht en leg ze op de grill totdat de buitenkant krokant is en de kaas gesmolten is. Keer ze regelmatig.

Keukenbenodigdheden

Grillpan

