MAISON PRIMAGO

AUBERGINE SANDWICH

Ingrediënten: 4 stuks

- 1 kleine aubergine
- 1 kleine courgette
- 2 grote tomaten
- 2 bollen mozzarella
- bosje rucola
- 20 gr. geroosterde pompoenpitten
- 1 teentje knoflook
- 6 el olijfolie
- 1 el verse oregano (of 1 tl. gedroogde)
- 4 blaadjes basilicum
- peper en zout
- 4 el rode of groene pesto

Bereiding:

Snijd de tomaten, mozzarella, courgette en de aubergine in ieder 12 plakken van 1 cm. Bestrooi de plakken aubergine met zout en laat ze 30 minuten in een vergiet liggen om het vocht te laten onttrekken. Spoel ze af en droog ze met keukenpapier.

Doe de fijngehakte knoflook met de oregano in de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk alle plakken met de kruidenolie.
Grill de aubergine en courgette aan weerszijden goudbruin.

Stapel de sandwich in een ovenschaal. Maak 4 stapeltjes van 1 plak aubergine, dan 1 plak courgette, 1 plak tomaat en 1 plak mozzarella en herhaal dit nog 2 keer (je eindigt met een plak mozzarella). Doe op elke sandwich een toefje groene of rode pesto of blaadje basilicum. Net wat je in huis hebt.
Verwarm de over op 180 graden en laat de sandwiches in 15 minuten door en door warm worden.

Je kunt het ovenmoment ook overslaan, de aubergine sandwich ook koud lekker.

Verdeel de rucola over 4 bordjes, zet de sandwiches erop en maak het af met een blaadje basilicum en de geroosterde pompoenpitten.