



*Elvea, een feest uit Italië*

## Gegrilde aubergines met tomaat en mozzarella



### Ingredienten voor 4 Personen

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| lepels    | ELVEA Pomo e Legumi |
| eetlepels | olijfolie           |
| 2         | aubergines          |
| 2 bollen  | gerookte mozzarella |
|           | balsamico-azijn     |
| blaadjes  | verse basilicum     |

### Bereiding

Snijd de aubergines in plakken en besprenkel deze met een beetje olijfolie.

Gril ze beetgaar.

Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Besmeer de aubergineplakken met een beetje pomo e legumi.

Beleg ze met een plakje mozzarella en stapel ze drie tot vijf hoog.

Bak 7 minuten in de oven.

Werk af met balsamico en basilicum.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

