

Aubergine á la Feta

Ingrediënten

- Aubergines
- Fetakaas
- Knoflook
- Balsamico azijn
- Olijfolie
- Zeezout
- Olie om te bakken

Werkwijze

- Snij de uiteinde van de aubergine eraf.
- Snij de aubergine dan in de lengte in 5 plakken.
- Leg de plakken op een plateau en bestrooi beide kanten met wat zout.
- Laat het zout 10 minuten intrekken.
- Snij de knoflook in kleine stukjes.
- Dep dan de plakken aubergine goed droog met wat keukenpapier of theedoek.
- Verhit olie in een pan en bak de aubergine aan beide kanten goudbruin.
- Haal de aubergine uit de koekenpan, leg deze op een bord en laat iets afkoelen.
- Snij de fetakaas in reepjes.
- Leg een reepje fetakaas onderaan de aubergine en rol deze op.
- Doe de rolletjes met de sluiting naar beneden in een ovenschaaltje.
- Meng in een kommetje de olijfolie, balsamico en knoflook door elkaar.
- Bestrooi de rolletjes met de balsamico dressing en zet het schaalje 3 minuten in een oven op 160 graden.