



Gerookte aubergine met kaas uit de oven



Ingrediënten

- 250 gram Rookkaas, in plakken gesneden
- 2 aubergines, overlans in dunne plakken gesneden
- 1 ml olijfolie
- 1 theelepel chiliolie
- mespunt gemalen komijn (djinten)
- 2 teentjes knoflook, gepeld en geperst
- versgemalen zwarte peper en (zee)zout
- 1 eetlepel gehakte munt of koriander (vers of diepvries)
- prikkers

Laat je verrassen met onze geroosterde aubergines met rookkaas. Dit voorgerecht, perfect voor kaasliefhebbers, combineert de aardse smaak van aubergines met de rokerige smaak van onze rookkaas. Bestrooi met verse koriander en serveer deze rolletjes met pitabrood, naanbrood of stokbrood.

Bereidingswijze

- 1: Leg de aubergines naast elkaar op een bakplaat. Meng de olijfolie met chiliolie, komijn, knoflook, peper en zout. Giet of kwast dit mengsel over de aubergineplakken. Dek af met folie en laat dit minimaal 30 minuten marinieren.
- 2: Verwarm intussen de oven voor op 220 °C of gebruik een grillpan. Rooster de aubergine aan beide kanten lichtbruin.
- 3: Verdeel de Rookkaas over de warme aubergineplakken en rol elke plak stevig op. Steek de rolletjes vast met prikkers.
- 4: Serveer ze bestrooid met koriander met pitabrood, naanbrood of stokbrood.

Gerookte aubergine met kaas maken

Varieer met de kaas en probeer jonge geitenkaas, jonge schapenkaas of Gouda hot & spicy voor een andere smaakervaring. Als je van geroosterde groenten houdt, kun je ook geroosterde paprika uit een pot gebruiken. Bestel de benodigde kazen in onze webshop en geniet van deze heerlijke geroosterde aubergines met rookkaas.