



## Geroosterde aubergines met rookkaas



### Ingrediënten

- 250 gram Rookkaas, in plakken gesneden
- 2 aubergines, overlans in dunne plakken gesneden
- 100 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

### Bereidingswijze

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 marineren. Verwarm intussen de oven voor op 220 °C of gebruik een grillpan. Rooster de aubergine aan beide kanten lichtbruin. Verdeel de Rookkaas over de warme aubergineplakken en rol elke plak stevig op. Steek de rolletjes vast met prikkers. Serveer ze bestrooid met koriander met pitabrood, naanbrood of stokbrood.

TIPS Rookkaas kan worden vervangen door Jonge geitenkaas of Jonge schapenkaas of Gouda hot & spicy. Neem in plaats van geroosterde aubergine geroosterde paprika uit een pot.