

Ingrediënten voor 4 personen

1 flinke aubergine 1 bol buffel
mozzarella 1 teentje knoflook,
geperst Half bosje verse
peterselie, gesnipperd 50 ml
olijfolie 1 e paneermeel 50 gr
geraspte Parmezaanse kaas
Vers gemalen zwarte peper
Zeezout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Auberginerolletjes met mozzarella (BBQ)

Lekker zomers bijgerecht met peterselie en romige mozzarella. Gaat prima bij geroosterd vlees, kip of vis van de Barbecue of uit een grillpan.

Hulpmiddelen

Staafmixer, cocktailprikkers

Bereidingswijze

Was en droog de aubergine en snijd hem in de lengte in dunne plakjes. Zout ze licht en zet weg. Zout onttrekt vocht. Hak de knoflookteen fijn en zet aan in een pannetje met olijfolie. Snipper de peterselie, doe er paneermeel en de rest van de olijfolie bij, voeg aangezette knoflook toe en pureer met de staafmixer tot een pasta. Breng op smaak met peper en zout. Neem de aubergineplakken, spoel ze af (het zout) en dep droog. Bestrijk elke plak dun met de pasta. Snijd de mozzarella in dunne plakken en leg op de pasta op de auberginerepen. Rol ze dan op en zet vast met een cocktailprikker. Rooster ze op de barbecue (grillpan kan ook) om en om tot ze mooi gaar zijn. Leg op een bord met folie en laat ze nog een beetje uitlekken. Erg lekker!

Serveertips

Prima zomers bijgerecht bij geroosterd vlees, kip of vis.

