

Ingrediënten voor 4 personen

3 EL OLIJFOLIE 4 DUNNE  
PLAKKEN AUBERGIENE 4  
DUNNE PLAKKEN  
COURGETTE 1 TEEN  
KNOFLOOK GEPERST 1,5  
THEELEPEL FIJNGEHAKE  
TIJM 2 BOLLETJE MOZARELLA  
2 POMMODORI TOMATEN  
ONTVELD IN PLAKKEN 8  
DUNNE PLAKKEN PARMAMAM  
DRESSING 2 EL BASALMICO  
AZIJN 6 EETL OLIJFOLIE  
EXTRA VIERGE 1 TOMAAT  
ONTVELD , ONTPIT IN  
BLOKJES ONG. 10 ZWARTE  
OLIJVEN, FIJNGEHAKT 6  
BLAASJES BASILICUM IN  
REEPSJES 50 GR BOTER  
VERS GEMALEN ZWARTE  
PEPER ZOUT

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## MOZARELLA ham /GROENTE HAPJE VAN MARY

VIA DE TENNISGROEP VAN MARY ONTVANGEN, .

### Hulpmiddelen

MES, KNOFLOOKPERS

### Bereidingswijze

OLIE VERHOTTEN, AUBERGINE EN COURGETTE BAKKEN TOT DEZE ZACHT ZIJN. KNOFLOOK EN TIJM TOEVOEGEN EN 1 MIN MEEBAKKEN OP SMAAK BRENGEN MET ZOUT EN PEPER EN LATEN AFKOELEN 2. MOZARELLA IN 4 GELIJKE PLAAKKEN EN MET ZOUT EN PEPER BESTROOIEN. BEDEK DE PLAKKEN MET DE COURGETTE, AUBERGINE EN TOMAAT EN BEDEK WEER MET EEN PLAK MOZARELLA. WIKKEL HET PAKKETJE IN DE PARMAMAM EN ZET 30 MIN. WEG OM AF TE KOELEN. 3. BOTER VERHITTEN EN DE PAKKETJES 3 A 4 MIN GOUDBRUIJN BAKKEN. OP VOOR VERWAMDE BORDEN LEGGEN. 4. ROER DE DRESSING DOOR ELKAAR EN BRENG OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER. SCHEP DE DRESSING OVER EN ROND DE PAKKETJES EN SERVEER DIRECT. EET SMAKELIJK.