

Gegrilde Auberginesalade

Ingrediënten:

- 2 aubergines
- 1 zakje rucola (75 gr)
- 8 el kruidenolijfolie (voor bakken en braden)
- 1 el gedroogde oregano
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gr)
- 2 bollen buffelmozzarella
- 1 teentje knoflook
- 2 tl balsamicoazijn
- 2 el olijfolie (extra vierge)
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Steek de barbecue aan voor direct grillen rond de 150 graden.

Beschik je niet over kruidenolijfolie meng dan een 1 el gedroogde Italiaanse kruiden met olijfolie (voor bakken en braden).

Snij de aubergines in de lengte in plakken van 0,5 centimeter en smeer deze aan beide kanten in met de 5 el kruidenolijfolie en laat ze vijf minuten rusten.

Snij de knoflook zo fijn mogelijk, doe 3 eetlepels kruidenolijfolie in een skillet (of gewoon een hapjespan) en bak kort de knoflook aan en doe de tomaatblokjes erbij en de el gedroogde oregano en laat 10 minuten sudderen op laag vuur. Haal de skillet van het vuur en laat het een beetje afkoelen.

Gril de plakken aubergines (beide kanten) op gietijzerrooster op direct vuur, let op dat ze niet verbranden. Haal de gegrilde aubergines van de barbecue af en maak de dressing voor de rucola sla.

Doe 2 el olijfolie (extra vierge) in een kommetje en meng dit met 2 tl balsamicoazijn. Doe er naar smaak wat versgemalen peper en zout in.

Verdeel de rucola over de borden, besprenkel met de dressing, leg er een plak gegrilde aubergine op en doe daar twee eetlepels tomatendressing op en verdeel vervolgens de gescheurde buffelmozzarella (laat dit weg als je een vegetarisch gerecht wil) en dien op, eventueel met nog wat peper en zout.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)