



MINI AUBERGINE PIZZA'S MET MOZZARELLA EN GROENE KRUIDEN

INGREDIENTEN

- 1 aubergine
- 1 bol mozzarella
- 5 gram dille
- 5 gram basilicum
- 5 gram peterselie
- 1/2 rode peper
- 1 citroen
- Olijfolie
- Zwarte peper

UITLEG

Snijd de aubergine in plakken van 1 cm.

Bestrooi de plakken royaal met peper aan beide kanten.

Bak de plakken in een flinke scheut olijfolie in een koekenpan.

Hak de groene kruiden fijn en snij de mozzarella in plakken.

Verdeel de plakken aubergine over een schaal.

Beleg elke plak aubergine met een plak mozzarella.

Verdeel vervolgens de groene kruiden over de aubergines.

Rasp de schil van de citroen en rasp de rode peper boven de schaal.

Besprenkel de aubergine pizza's met olijfolie en zwarte peper.

BIJGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 20 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

