

Aubergine rolletjes met Mozzarella

Aantal personen: 2

2 aubergines, in de lengte in ca. 6 dunne plakken gesneden
pancoating
(zee)zout
1/2 potje rode pesto
60 g mozzarella, in dunne repen
Zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de plakken aubergine op een bakplaat, spray er pancoating overheen en breng op smaak met zout en peper.

Rooster ze 10-15 minuten in de oven (of in een grillpan) en laat ze daarna iets afkoelen.

Verwarm ondertussen de grill van de oven voor.

Besmeer elke plak aubergine met pesto en verdeel daarover de mozzarella. Rol de aubergineplakken strak op, steek ze vast met cocktailprikkers of zet de rolletjes met de naad naar beneden in een ovenschaal. Zet voor ongeveer 10 minuten onder de grill, of tot de kaas gesmolten is en de aubergines een beetje bruin worden aan de bovenkant.

Om er een volledige maaltijd van te maken, serveer met gebakken aardappeltjes, frisse salade en eventueel een stukje vlees.

