

Geroosterde aubergine met ricotta en munt

Menugang:	Bijgerechten
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Besprenkel een grote bakplaat royaal met olijfolie, ongeveer 1 tot 2 eetlepels. Leg de aubergine plakjes op de plaat en bestrooi met zout en versgemalen zwarte peper. Rooster in de oven voor 15 tot 20 minuten. Draai elk stukje voorzichtig om; ze moeten donker zijn (niet verbrand). Zijn ze dat niet, laat ze dan nog iets langer in de oven.
2. Eenmaal omgedraaid, bestrooi je ze met extra zout en versgemalen zwarte peper en zet je ze nogmaals in de oven voor 10 tot 12 minuten, totdat de onderkant dezelfde kleur heeft als de bovenkant.
3. Ondertussen meng je de ricotta, kappertjes, ui, tomaat, munt, azijn en de resterende olijfolie in een kleine kom. Voeg meer azijn toe, indien gewenst. Voeg versgemalen zwarte peper toe, naar smaak.
4. Als de aubergine klaar is, schik je ze op een serveerschaal. Schep een lepel van de salade over elk plakje.

Ingredienten

- 3 eetlepels rijpe olijfolie
- 2 aubergines, in plakken van ongeveer 2-2.5 cm dik
- 60 gram verkruidde ricotta
- 2 eetlepels kappertjes, uitgelekt
- 80 gram fijn gesneden rode ui
- 3 tomaten, zonder zaadjes en in blokjes gesneden
- 3 eetlepels gehakte verse muntblaadjes
- 2 theelepel rode wijnazijn
- Zwarte peper

accessoires