

# Aubergine piccolini met geitenkaas en tomaat

Een heerlijk alternatief voor piccolini's. Lekker, voedzaam en makkelijk.

## Ingrediënten 1 persoon

- 50 g aubergine in dunne plakjes gesneden
- 50 g cherrytomaten in vieren gesneden
- 3 tl geitenkaas
- 2 takjes verse basilicum, fijngehakt
- 2 takjes verse peterselie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el olijfolie
- Zout
- Peper

## Bereidingswijze

1. Verwarm de grill van de oven voor.
2. Meng de olie met een uitgeperst teentje knoflook, beetje basilicum, beetje peterselie en het peper en zout.
3. Bestrijk de plakjes aubergine met die oliemengsel.
4. Gril ze aan beide kanten circa 15-20 minuten en laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Verkruimel de geitenkaas en verdeel dit samen met de gesneden cherrytomaten over de aubergines.
5. Garneer met de rest van de verse kruiden.



Let op: dit is een bijgerecht! Lekker met een stukje witvis of gegrilde kip of kalkoenfilet voor een volledige maaltijd.