

# Gegrilde aubergine met kaas en tomaat



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

## BEREIDING

Was de aubergines, snijd ze in schijven en bestrooi met zout. Snijd de gedroogde tomaten op maat. Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd in parten. Pers de citroen en vang het sap op. Leg de appelparten in het citroensap en bak ze hierna kort aan.

Bak de aubergineschijven in olijfolie en leg vervolgens op keukenpapier. Beleg de aubergine aansluitend met de gedroogde tomaat, vouw dubbel en op een appelpartje leggen. Schaaf de Grana Padano en leg het stukje kaas op de aubergineschijf. Met een cocktailprikker de kaas, aubergine en appel aan elkaar hechten.

### SERVEERTIP

Zet de aubergineprikkers op een mooi schaal naast elkaar, of in een rondje en garneer met fijne strooikaas.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

- 200 g aubergine
- 1 g grof zeezout
- 50 g gedroogde tomaten
- 200 g Golden Delicious appels
- 1 g citroen
- 30 ml milde olijfolie
- 20 g Grana Padano (32% vet)

### Voedingswaarden (per portie à 40 gram)

Energie:	56 kcal / 234 kJ
Vet:	3,8 gr
Koolhydraten:	4,0 gr
Eiwitten:	1,2 gr