



Auberginetoren

Torre de berenjenas , tomates y queso joven

Voor 4 personen

2 aubergines, 3 vleestomaten, jonge witte kaas, peterselie, 6 eetlepels olijfolie, 3 eetlepels balsamico azijn, 1 teentje knoflook

Bereiding

Snijd de aubergines in 8 plakken van ongeveer 1 centimeter dikte, bestrooi ze met zout en laat ze een half uur liggen. Pel de tomaten en snijd deze in 8 plakken van ongeveer 1 centimeter. Snijd de jonge kaas in 4 plakken. Dep de aubergines droog en bak ze mooi bruin en voeg wat zout toe. Maak ondertussen de vinaigrette. Klop de olijfolie, balsamico azijn, uitgeperste knoflook en een beetje suiker tot een mooie dikke, donkere saus (voeg evt. nog wat balsamico crème toe)

Bereiden

Maak torentjes en stapel aubergine/tomaat/kaas/tomaat/aubergine op elkaar bestrooi enkele lagen met wat zout en peper. Maak het geheel af door de vinaigrette er over heen te lepelen en strooi wat gehakte peterselie er boven op.



