

AUBERGINE EN TOMAAT UIT DE OVEN (V)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 aubergines
5 tomaten
3 teentjes knoflook
500g tomatenpassata
125 g geraspte light kaas
240 g volkoren penne
200 g jonge bladsla
Olijfolie
Cayennepeper
½ tl paprikapoeder
1 tl oregano
Balsamicoazijn
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven op 210 graden. Snijd de aubergines in plakken van +/- 0,5 cm, in de lente. Snijd de tomaten in schijven van +/- 0,5 cm. Pers de look. Besprenkel de aubergines met een weinig olijfolie en grill of bak deze op een matig vuur gedurende 3 minuten. Voor de saus: voeg de tomatenpassata, 2 el balsamicoazijn, een snuif cayennepeper, een ½ tl paprikapoeder, een 1 tl oregano, peper en zout toe aan een kom en meng goed.

Doe een laagje van de saus in een ovenschaal. Leg hierover de aubergines, dek af met een laag tomaten en herhaal dit. Eindig met een laag saus.

Bestrooi met de licht gemalen kaas en plaats in de oven gedurende 20 minuten.

Kook intussen de penne volgens aanwijzing op de verpakking. Serveer de aubergine op een bord en voeg er de pasta en de salade aan toe.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

401 kcal

SMAKELIJK!