Aubergine rolletjes met geitekaas en olive noire au zeste d'orange



Ingredienten

1 tot 2 aubergines,

1 verse geitenkaas,

Tomatenpulp,

Basilicum blaadjes,

Olijfolie,

Zout en peper

1 pot l'Indispensable crème d'olive noire au zeste d'orange Rue Traversette

Bereiding

Verwarm je oven voor op 200 °.

Snij de aubergine in dunne plakjes met een dikte van 5 mm in de lengte

Zout ze en laat ze 15 minuten uitlekken in een vergiet

Bak aan elke kant in een pan met een beetje olijfolie

Laat afkoelen op een stuk keukenrol

Meng de verse geitenkaas met wat basilicumblaadjes, zout en peper

Smeer olijfcrème op één kant van elke plak

Leg een lepel kaasmengsel aan een uiteinde van elk plakje

Rol de plak aubergine op vanaf de kant waar de kaas ligt.

Zet de rol vast met een houten prikker

Schik de rolletje op bakpapier

Bedek met een beetje tomatenpulp.

Bak 10 tot 15 minuten.