



SALADE MET AUBERGINE BUNDELTJE

Voor- of tussengerecht voor ongeveer 12 stuks

Ingrediënten:

- 12 loempia-vellen
- 1 aubergine
- 100 gram zwarte olijven
- 150 gram geitenkaas
- 3 eetlepels honing
- 1 takje tijm
- witte peper
- 1 bakje cresson

Tomatendressing:

- 100 gram Pommodori Secci
- 3 tenen knoflook
- 10 blaadjes basilicum
- 3 eetlepels olijfolie 1° persing
- peper en grof zeezout

Salade:

- 1 grote zak gemengde sla
- 36 mooie basilicumblaadjes

Vinaigrette:

- 4 eetlepels olijfolie 1° persing
- 1 eetlepel balsamico azijn

Bereiden dressing:

1)

Doe de tomaatjes, knoflook en de basilicum in de blender, giet er wat olijfolie bij en proef het geheel. Op smaak brengen met peper en zeezout. Zet het in de koelkast.



Bundeltjes:

Snijd de aubergine brunoise en bak in een pan totdat alle vocht verdwenen is.

- 1)
Snipper de olijven en laat ze goed uitlekken. Verkrummel de geitenkaas en vermeng met de aubergine en de olijven.
- 2)
Rits de blaadjes van de tijm en knip de cresson van de voedingsbodem. Meng dit met de andere ingrediënten en doe de honing erbij. Proeven op peper en zoutgehalte.
- 3)
Leg een loempiavelletje op een werkblad, met een punt naar U toe en leg er een klein beetje van de vulling op.
- 4)
Rol de velletjes op en strik de uiteinden. Plaat tot gebruik in de koelkast.
- 5)
Maak een vinaigrette van de olie en de balsamico
- 6)
Leg op een mooi bord wat sla, versier de rand met wat blaadjes basilicum.
- 7)
Druppel wat van de tomatendressing tussen de basilicumblaadjes en doe wat van de vinaigrette op de sla.
- 8)
Frituur of bak de bundeltjes goudbruin en eet ze warm.