



260 gram
groenten per
portie *

Auberginewaaier met paprika en tomaat

! Weinig koolhydraten

KOOLHYDRAATBEWUST Een heerlijk koolhydraatarm feestje op je bord: deze auberginewaaier. Het ziet er mooi uit en het is helemaal niet moeilijk om te maken. Het gerecht moet wel een tijd in de oven garen, maar dan heb jij tijd om even iets anders te doen! We maken de auberginewaaier met paprika en tomaat en serveren er een romige kaassaus bij. Tip: Haal de aubergine uit de zak en bewaar op een koele plek buiten de koelkast.

50 min | 515 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aubergine	st	0.5	1	2	2
Gele paprika	st	0.5	1	1	2
Knoflookteen	st	1	1	2	2
Tomaat	st	2	3	5	6
Verse basilicum	g	5	5	10	10
Slagroom	ml	50	100	150	200
Geraspte kaas	g	40	75	100	150
zelf toevoegen:					
Olie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Was de aubergine en snijd in de lengte doormidden, laat daarbij het kroontje zitten. Leg de auberginehelften met de snijkant naar beneden op een plank en snijd met een scherp mes 3-5 snedes net onder het kroontje naar de onderkant.
3. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Pel de knoflook. Was de tomaat en snijd in blokjes.
4. Doe de tomatenstukjes in een ovenschaal, pers de helft van de knoflook erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Roer door elkaar en leg de auberginehelften op de tomatensaus. Spreid de auberginehelften uit tot een waaier, druppel olie erover en verdeel de paprika en blaadjes basilicum tussen de aubergineplakken. De overgebleven groente leg je in de saus ernaast.
5. Verwarm intussen de crème fraîche in een steelpan op een laag vuur. Pers de rest van de knoflook erboven uit. Voeg al roerend de geraspte kaas erdoor tot de kaas gesmolten is en de saus dikker wordt. Schenk de kaas-roomsaus over de aubergine en plaats boven in de voorverwarnde oven.
6. Bak de auberginewaaiers in 35-40 minuten gaar. Zet eventueel de laatste minuut de ovengrillstand aan.

Tip: De saus is ook lekker met Italiaanse kruiden zoals tijm of oregano.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

