



Aubergine stoofpot met quinoa

Ingrediënten:

- 1 aubergine, in lengte plakken gesneden
- 1 kopje quinoa vlokken (dezelfde die je ook voor ontbijtpap kunt gebruiken)
- 1 kopje amandelmeel
- flinke handvol verse basilicumblaadjes
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 blik (biologische) tomatensaus
- 1 grote bal mozarellakaas



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200graden en leg een vel bakpapier op een bakplaat. Doe de quinoavlokken, amandelmeel en basilicumblaadjes in een kom en roer door elkaar. Haal de plakken aubergine vervolgens door de losgeklopte eieren en meteen daarna in de quinoa mix. Bedek beide kanten van de plak aubergine goed en leg op het bakpapier. Giet er nog wat olijfolie overheen en zet ze 15 minuten per kant in de oven. Doe een derde van de tomatensaus in een ovenschaal als bodem en leg daar in laagjes de aubergine en een plak mozzarella om en om in. Halverwege doe je nog wat tomatensaus en daarna leg je de laagjes door. Houd een mooie plak mozzarella over en eindig met de tomatensaus. Leg daar vervolgens de plak mozzarella overheen en zet de schaal circa 25 minuten in de oven (afgedekt met aluminium folie).

