



Gegrilde Aubergine plakken met Feta

Ingrediënten:

Voor 4 personen

2 aubergines

50 ml olijfolie

Rasp van 1 citroen

1 teentje knoflook, geperst

½ theel komijnpoeder

Peper en zout

100 gr feta

Paar takjes verse koriander

Bereiding:

Was de aubergine en snijd het bovenste gedeelte er af. Snijd de aubergine met een groot en scherp mes in plakken. Meng de olijfolie met de rasp van de citroen, knoflook, komijn en peper en zout. Bestrijk beide zijdes van de plakken met het mengsel en grill ze ongeveer in 5 min aan beide kanten mooi bruin. Leg ze op een bord en verkruimel de feta er over. Hak de koriander grof en verdeel ook over de aubergines. Serveer ze bij voorkeur lauwwarm, maar koud zijn ze ook lekker.

