

KAVIAAR VAN AUBERGINE MET BALSAMICO EN OREGANO, GEGRILDE KIP, KERSTOMATEN EN RUCOLA

Ingrediënten (4 personen):

AUBERGINES:

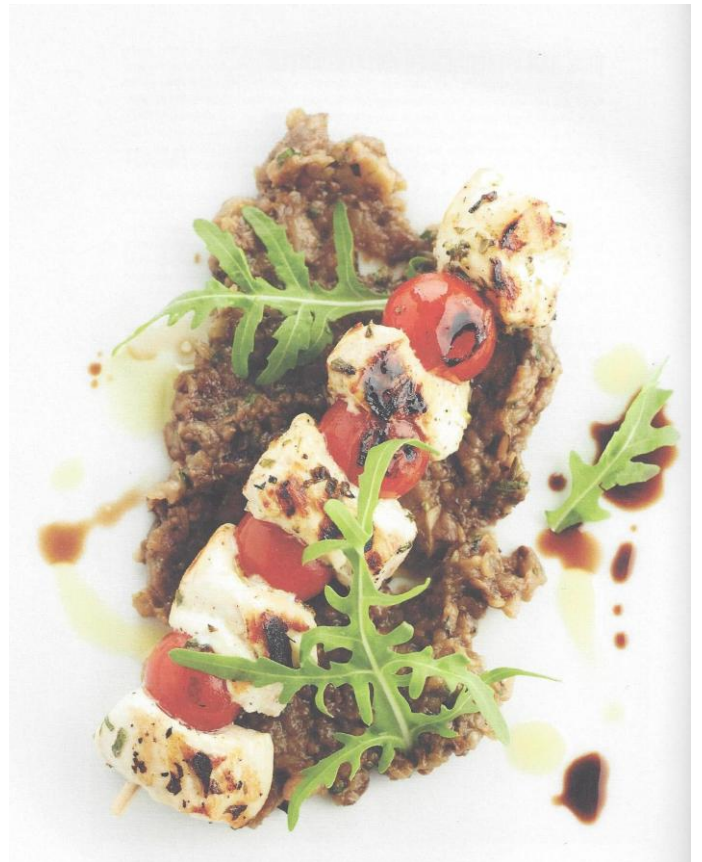
4 aubergines
verse kruiden: tijm, oregano,
salie, bonenkruid
olijfolie
balsamicoazijn
zwarte peper van de molen
zeezout

KIPBROCHETTES:

400 g kipfilet, in blokjes
gesneden
olijfolie
sap van ½ citroen
verse oregano
16 kerstomaten
zwarte peper van de molen
zeezout

AFWERKING:

40 g rucola



Bereidingswijze:

AUBERGINES:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Halveer de aubergines en maak er kruiselings diepe inkervingen in.
Leg ze op een ovenplaat.

Snij de verse kruiden fijn en strooi ze over de aubergines.
Kruid met zwarte peper en zeezout. Giet er olijfolie over en ook in de inkervingen.

Zet de ovenplaat 40 minuten in de oven.

Haal vervolgens het vruchtvlees uit de aubergines en hak dit fijn.
Meng met een scheut balsamicoazijn.

KIPBROCHETTES:

Marineer de kippenblokjes in olijfolie, het sap van de citroen, fijngesneden oregano, zwarte peper van de molen en zeezout.

Zet een halfuur op een koele plaats.

Maak brochettes met de kip en de kerstomaten en gril ze.

AFWERKING:

Serveer alles warm met de rucola.