

Quesadilla's met aubergine en mozzarella

Bereidingstijd : 30-60 minuten

Gang : Hoofdgerecht

Smaak : Hartig

Techniek : Bakken



Ingrediënten voor 4 personen

- 3-4 aubergines, ongeschild, in blokjes
- 2 el grof zeezout
- 4 el olijfolie
- zout, peper
- 6 gedroogde tomaten op olie, fijngesneden
- 3-4 el kleine kappertjes, uitgelekt.
- 100 g fijngesneden zwarte olijven
- 8 bloemtortilla's
- 200 g buffelmozzarella, in plakjes
- Blaadjes basilicum

Hulpmiddelen

- Koekenpan

Voorbereiding

- Meng de aubergineblokjes en het grove zeezout en laat dit 30 min. intrekken.
- Spoel de blokjes aubergine onder stromend water af, laat goed uitlekken en dep ze droog.
- Bak ze daarna in hete olie op hoog vuur krokant en lichtbruin.

Bereidingswijze

- Meng aubergine, tomaat, kappertjes en olijven.
- Beleg 4 tortillas met het auberginemengsel en verdeel daarover de mozzarella en basilicumbl.
- Dek af met de 4 andere tortillas en bak de quesadillas 10-15 min. in een voorverwarmde oven op 200°C tot de mozzarella gesmolten is (of bak ze in een grillpan).

- Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout en peper.
- Verwarm de oven voor op 200°C.