



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Rineke Dijinga](#) | ©Rineke Dijinga

Groenteschotel met aubergines en geitenkaas

Ingrediënten

- 2 middelgrote aubergines
- circa 150 gram geitenkaas
- circa 20 groene olijven, ontpit
- 1 grote vleestomaat
- eventueel paar takjes zeer fijn gesneden verse Provençaalse kruiden

Voor de marinade van de aubergines:

- 1 flinke ui
- 2 tenen knoflook
- 2 à 3 theelepels witte tijm
- 2 à 3 takjes rozemarijn
- 2 à 3 takjes basilicum
- 1 flinke scheut olijfolie
- 1 flinke scheut witte wijn
- 1 eetlepel gesmolten extra vierge kokosolie (Amanprana)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

35 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van groenteschotel met aubergines en geitenkaas

Ui, knoflook en kruiden fijnsnijden. Ingrediënten van de marinade door elkaar mengen. De aubergines in plakken snijden en in de marinade doen, minimaal 1 uur laten staan. Vervolgens in de oven, de grill of een grote braadpan laten garen.

In een grote schaal leggen en op elk aubergineplakje een zeer fijn gesneden plakje geitenkaas leggen. De olijfjes er tussen schikken. De vleestomaat er ook tussen rangschikken en besprenkelen met een beetje olijfolie. Zet het gerecht nog een paar minuten in de oven/grill. Doe er vlak voor het opdienen eventueel de verse Provençaalse kruiden over. Serveer er desgewenst wat quinoa bij.

- [Vegetarisch](#)