

Focacciahapjes met aubergine, pesto en mozzarella

Ingrediënten

1 focaccia

1 bol mozzarella

Enkele plakjes Parmaham

1 aubergine

Olijfolie

Peper en zout

Tomatentapenade: 10 halfzongedroogde tomaten, 1 teen
look, 4 el olijfolie, peper, zout, 2 el ricotta

Rucolapesto: 1 dl olijfolie, 50g rucola, citroensap, peper,
zout, 1 teen look, geraspte Parmezaanse
kaas, 25g peterselie, 2 el pijnboompitten

Basilicumpesto: 1dl olijfolie, 20g rucola, peper, zout, 1 teen
look, geraspte Parmezaanse kaas, 2 el
pijnboompitten, 50g basilicum

Bereiding

Snij de mozzarella in plakjes.

Snij de aubergine in schijfjes. Bestrooi met zout en laat
30min rusten.

Spoel de aubergineschijfjes af. Verhit olijfolie.

Bak de aubergine gaar.

Snij de focaccia in driehoekjes en vervolgens overlans.

Mix telkens alles voor respectievelijk de tapenade en de 2
pesto's.

Beleg met mozzarella met basilicumpesto,
tomatentapenade en Parmaham of rucolapesto en
gegrilde aubergine.

Smakelijk.