

# PIZZA MET AUBERGINEKAVIAAR

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- ✓ 2 aubergines
- ✓ 4 teentjes look
- ✓ 4 (volkoren) pitabroodjes
- ✓ 6 eetlepels zure room, light
- ✓ 2 bolletjes mozzarella, light
- ✓ 10-tal kerstomaten
- ✓ 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- ✓ rucola
- ✓ olijfolie
- ✓ peper
- ✓ zout



## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de aubergine in de lengte doormidden. Maak er een kruistekening in en overgiet met een beetje olijfolie en versnipperde look. Kruid met peper en zout naar smaak. Plaats in de oven voor 30 minuten.
2. Snijd de pitabroodjes in de lengte doormidden. Verwarm de pitabroodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Schep het vruchtvlees uit de aubergine met behulp van een lepel. Zet apart.
4. Besmeer de bodem van het pitabroodje met de zure room. Verdeel de auberginekaviaar over de pitabroodjes. Snijd vervolgens de mozzarella in plakjes en verdeel over de pitabroodjes.
5. Grill dit geheel nog even in de oven, zodat de kaas smeuïg wordt.
6. Werk af met gehalveerde kerstomaten, rucola en wat bieslook.