



Knapperige wentelteefjes van aubergine

Wentelteefjes van aubergine met Alpro Kokosnoot Cuisine

Bereiding

1. Snijd eerst de courgette en de aubergines in lange smalle schijven. Zorg ervoor dat de aubergineschijven ongeveer 1 cm dik zijn. Kruid met peper en zout, en grill ze tot ze zacht zijn.
2. Meng de bloem met het paprikapoeder, de gedroogde basilicum, versgemalen peper en grof zout. Verdeel het mengsel over een bord. Klop daarna de eieren los met de Alpro Kokosnoot Cuisine en giet dit in een tweede bord. Doe de panko of het broodkruim op een derde bord. Haal de aubergine eerst door de bloem, dan door het eimengsel en tot slot door de panko of het broodkruim.
3. Verwarm olie in een grote antiaanbakpan op een middelmatig vuur en bak de aubergines 2 tot 3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en knapperig zijn. Haal de aubergines uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe zo verder tot je minstens acht gebakken aubergineschijfjes hebt.
4. Neem één plakje gebakken aubergine, smeer er de tomatentapenade op en leg er vervolgens mozzarella, gegrilde courgette en basilicum op. Eindig met een plakje gebakken aubergine. Dien meteen op.



4 porties



30min

Ingrediënten

- 80 g bloem
- 2 grote eieren
- 250 ml Alpro Kokosnoot Cuisine
- 100 g panko (Japans paneermeel) of gewoon broodkruim
- 2 middelgrote aubergines
- 1 courgette
- 250 g mozzarella
- 2 eetlepels tomatentapenade
- verse basilicum en 2 theelepels gedroogde basilicum
- 1 theelepel paprikapoeder
- versgemalen peper
- grof zout

Bereid met

Kokosnoot Cuisine

