



Gevulde auberginerolletjes 'Involtini'



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 grote aubergines
1 bosje basilicum
1 blik witte bonen
1 potje ricottakaas
20 gram parmezaan (geraspt)
1 citroen
olijfolie
2 teentjes knoflook
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt)
1 snuifje kaneelpoeder
2 blikken gepelde tomaten (400 g per blik)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in de lengte in plakken van 1 cm dik. Verhit een pan met antiaanbaklaag en bak de aubergineplakken zonder olie gedurende 2 minuten aan elke kant. Hou apart.
- 2.** Neem 10 blaadjes basilicum en doe de rest (met de steeltjes) in een keukenrobot met de uitgelekte witte bonen, de ricotta, de geraspte Parmezaanse kaas en de geraspte schil en het sap van de citroen.. Mix glad en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Neem een pan die in de oven mag. Fruit hierin de fijngesneden knoflook in een beetje olijfolie en voeg de kappertjes en het kaneelpoeder toe. Voeg de gepelde tomaten toe en laat 10 minuten sudderen.
- 4.** Bestrijk elke plak aubergine met het mengsel van ricotta en bonen en rol op. Leg naast elkaar in de saus en zet de pan in een op 180 °C voorverwarmde oven of schep de saus in een ovenschaal en leg daar de auberginerolletjes in. Laat 30 minuten sudderen. Werk af met de rest van de basilicum.