



Linzenslaasje met gegrilde aubergine, tomaat en komkommer



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 aubergines
2 kopjes linzen
1 groentebouillonblokje
1 komkommer
2 tomaten (coeur de boeuf)
olijfolie
wittewijnazijn
2 lente-uitjes
1 spaans pepertje
1 bosje bladpeterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Prik met een scherp mes enkele keren in het vel van de aubergines. Laat ze dan garen tussen de kolen van de barbecue. Het vel mag zwart blakeren.
Laat afkoelen en verwijder dan het vel. Laat het vruchtvlees goed uitlekken in een vergiet.
Kook intussen de linzen gaar in groentebouillon. Giet af en laat uitlekken.
- 2.** Snij de komkommer in blokjes, de tomaten in dunne plakken.
- 3.** Meng de fijngesneden aubergines met de linzen, de komkommer en de tomaat.
- 4.** Breng goed op smaak met olijfolie, een scheutje wijnazijn, fijngesneden lente-uitjes, pepertjes, peterselie, peper en zout.