

Geroosterde aubergines

Geroosterde aubergines. Ook weer zo'n lekker makkelijk groente gerechtje waarbij de oven eigenlijk al t werk doet. Voor een lekkere twist heb ik deze keer gekozen voor een niet gebruikelijke kruiden/specerijenmix. Maar laat je hierdoor niet leiden, kies welke specerijen jij in de kast hebt staan.

Zelf heb ik deze keer een bbq grill mix gebruikt. In principe gebruik je dit voor vlees, maar waarom niet op groenten?

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 5 minuten + 20-25 minuten oventijd

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels kruidenmix, ik heb een bbq grill mix gebruikt
- Evt zout als dit niet in de kruidenmix zit

Bereiding geroosterde aubergines

1. Verwarm de hetelucht oven voor op 200 graden.
2. Leg een stukbakpapier op de bakplaat.
3. Snij de aubergines in schijven van ongeveer een 1/2 cm dik.
4. Verdeel deze over de bakplaat.

5. Besmeer ieder schijfje met een kwastje heel dun met de olijfolie.
6. Strooi vervolgens de kruidenmix over de aubergineschijfjes.
7. Zet de bakplaat voor ongeveer 20-25 minuten in de oven.

Geniet van dit supersimpele 100% vegetarische gerechtje met wat fetakaas en olijfjes.

Aubergines zijn niet bij iedereen favoriet, vaak wordt nog steeds gedacht dat ze erg bitter zijn, echter dit is nog zelden het geval. Wil je toch nog meer aubergine gerechten proberen, kijk dan eens bij deze koolhydraatarme [aubergine lasagne](#). Ook weer zo'n heerlijk ovengerecht.