



*Elvea, een feest uit Italië*

## Papillot van aubergine



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 4           | aubergines                          |
| 8 eetlepels | olijfolie                           |
| 2 eetlepels | Provençaalse kruiden                |
| 400 g       | ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix |
| 4           | verse kridentuiltjes                |
|             | zout                                |
|             | peper                               |

### Bereiding

- Snijd de aubergines in de lengte en kruid ze met peper, zout en de Provençaalse kruiden.
- Giet de helft van de olie in een ovenschotel en leg de aubergines erin met het snijvlak in de olie.
- Gaar ze 35 minuten in de op 160° voorverwarmde oven. Bereid 4 stukken aluminiumfolie voor en strijk ze in met de rest van de olie. Schik op iedere folie 2 halve aubergines en verdeel er de Elvea Cubetti over.
- Sluit de papillotten zorgvuldig en schuif ze nog 10 minuten in de oven.
- Schik de inhoud van de papillotten op de borden en werk af met de verse kruiden.

Tip: Vervang de Provençaalse kruiden door vers gehakte tuinkruiden of kappertjes.

