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 kruidentuiltjes
		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.