

Aubergines met **Luzienne** Tonijnvlokken



4 mensen

15 min voorbereiding

25 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 160g la belle-iloise Tonijnvlokken, Luzienne stijl
3 aubergines
40 g verkruimelde feta
70 g kerstomaatjes
Basilicum
Olijfolie

De fasen

- 1- Was de aubergines, snijd ze in de lengte doormidden en kerf het vruchtvlees licht in met de punt van een mes
- 2- Besprenkel met olijfolie, leg op een bakplaat met de vleeskant naar beneden en bak 15 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven
- 3- Snijd de cherrytomaatjes in plakjes en hak de basilicum fijn
- 4- Zodra de aubergines gaar en gekleurd zijn, haal je ze uit de oven en bedek je ze met de tonijnkrumels, kerstomaatjes, verkruimelde feta en basilicum
- 5- Voeg een drupje olijfolie toe en serveer warm of koud