

Schijfje van aubergine met komijn, tomaat en geitenkaas



Ingrediënten (voor 4 personen):

2 aubergines, 6 tomaten, 150 g geitenkaas, 2 verse tijmsteeltjes, 4 soeplepels olijfolie, mespunt komijn, zout, peper.

Bereidingswijze:

- Schil, ontpit en snij de tomaten in blokjes. Bestrooi met zout en laat 15 min. intrekken.
- Snij de aubergines in schijfjes van ½ cm dikte. Wrijf deze in met olie en grill ze aan beide kanten gedurende 5 à 6 min. Voeg komijn, zout en peper toe.
- Schik de helft van zowel de tomaat als de versneden geitenkaas op 8 aubergineschijfjes. Dek met de overblijvende aubergineschijfjes. Voeg de rest van de tomaat en geitenkaas toe. Werk af met tijm.

Bijpassende bieren

- *Abbaye de Forest*
- *Witkap-Pater Tripel*
- *Rodenbach Grand Cru*
- *Oud Bruin '13*
- *Ename Dubbel*