NAAM GERECHT	Canapés met auberginecrème

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-2 aubergines
-zout
-peper
-250gr. roomkaas
-knoflookteentje
-1/2 citroen
-geroosterd stokbrood
-tomaat
-ansjovisfilet
-basilicum

FOTO:

BEREIDING: van 5 tot 30 minuten

-Rooster de aubergines 45 minuten in de hete oven en schraap het vlees uit de schil.
-Kruid met zout en peper en vermeng met de roomkaas, geperst knoflookteentje en het sap van de citroen.
-Strijk de crème vingerdik uit op rondjes geroosterd stokbrood.
-Garneer met een stukje tomaat, een ansjovisfilet en een blaadje verse basilicum.