



Panini aux légumes grillés, mozzarella et Turkey Rashers



10 personnes



Ingrediënten

- 600 g de Turkey rashers
- 10 paninis
- 1 aubergine
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons rouges
- 1 dl d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- 150 g de mozzarella
- 30 g de roquette
- Poivre & sel marin

Bereiding

Ouvrez les paninis et déposez dessus les Turkey Rashers.

Coupez l'aubergine en deux à l'horizontale, découpez les deux moitiés en tranches, assaisonnez avec du poivre et du sel de mer. Ensuite, enduisez-les généreusement d'huile d'olive.

Nettoyez les poivrons rouges et l'oignon rouge, taillez-les en gros morceaux et assaisonnez avec du poivre, du sel et des herbes de Provence. Mélangez avec un trait d'huile d'olive.

Grillez l'aubergine, les poivrons et l'oignon rouge.

Déposez les légumes grillés sur les pains.

Coupez la mozzarella en tranches, déposez-les sur les légumes et achevez avec quelques feuilles de roquette.

Refermez les petits pains et mettez-les dans le toaster.

Meer lekkere recepten op Volys.be!