



Panini met gegrilde groenten, mozzarella kaas en Turkey Rashers



10 personen



Ingrédients

- 600 g Turkey Rashers
- 10 panini broodjes
- 1 aubergine
- 2 rode paprika's
- 2 rode uien
- 1 dl olijfolie
- Herbes de Provence
- 150 g mozzarellakaas
- 30 g notensla
- Peper & zeezout

Méthode de préparation

Snij de panini broodjes open en leg er de Turkey Rashers op.

Snij de aubergine horizontaal in twee, snij deze in schijfjes en kruid ze met peper en zeezout. Strijk ze vervolgens goed in met de olijfolie.

Reinig de rode paprika's en de rode ui, snij deze in grove stukken en kruid met peper, zout en herbes de Provence. Vermeng met een scheutje olijfolie.

Grill de aubergine, de paprika en de ui.
Leg de gegrilde groenten tussen de broodjes.
Versnijd de mozzarellakaas in plakjes, leg ze op de groenten en werk af met enkele blaadjes notensla.

Sluit de broodjes en steek ze tussen de toaster.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!