



Gegrild Kalkoenvleesbrood met gegrilde aubergines en Griekse dip



10 personen



Ingredients

- 10 Kalkoenvleesbroodjes
- Oregano kruiden
- Olijfolie
- 10 brochette stokjes
- 5 aubergines
- 2 granaatappels
- 200 g Griekse yoghurt
- 1 citroen
- Enkele muntblaadjes
- Peper & zout

Preparation

Snij de Kalkoenvleesbroodjes in 4 stukken, leg deze plat en steek er 1 brochette stokje door.

Wrijf deze in met wat olijfolie en kruid met oreganokruiden. Grill de brochettes aan.

Was de aubergines en snij deze in lange plakken. Kruid ze met peper en zout, wrijf ze rijkelijk in met olijfolie en grill ze aan beide zijden.

Snij de granaatappel horizontaal in 2 en klop er de pitjes uit.

Vermeng de Griekse yoghurt met peper en zout.

Leg de aubergines op een bord en leg vervolgens de brochette met gegrilde stukjes Kalkoenvleesbrood op de aubergines.

Garneer verder met de granaatappelpitjes, de zeste van citroen en de muntblaadjes.

Werk af met de Griekse yoghurt.

More tasty recipes on [Volys.be!](https://www.volys.be)

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be