





Salade van gegrilde aubergine met feta, uien en olijven

 **Bereidingstijd**
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig



Ingrediënten

3 aubergines
olijfolie
1 rode ui (in halve ringen)
1 bakje kerstomaten (gehalveerd)
1 handvol zwarte olijven
1 pak feta (verbrokkeld)
1 bosje basilicum (fijngesneden)
3 takjes oregano (fijngesneden)
1/2 citroen (sap)
1 theelepel piment d'Espelette

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in plakken en bestrooi ze met enkele eetlepels zout. Laat 30 minuten uitlekken in een vergiet en dep de plakken droog. Bestrijk ze met olijfolie en gril ze mooi goudbruin.
- 2.** Meng vervolgens met de ui, de kerstomaten, de olijven, de feta, de basilicum, de oregano, het citroensap en de piment d'Espelette.