



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

AUBERGINE, TOMAAT MOZZARELLA

INGREDIËNTEN:

2 tomaten
1 courgette
1 aubergine
4 takjes rozemarijn
2 bolletjes mozzarella
100gr grof zeezout
EldurApi Provençal herbs
olijfolie

BENODIGDHEDEN:

BBQ of oven
Wood Wraps Els
rookhout
slagerstouw

SET UP:

indirecte hitte

Snijd alle groenten in plakjes en zout de aubergine met grof zeezout. Smeer vervolgens de courgette in met olijfolie en bestrooi rijkelijk met de Provençal herbs en een snuf zout.

Grill de courgette achteraf 3 minuten lang op 180°C aan beide zijdes. Voeg een beetje rookhout toe voor een subtiele rooksmaak. Deb nadien het zout van de aubergine om vochtuittrekking te voorkomen en grill ook de aubergine 3 minuten lang aan beide zijdes.

Snijd de mozzarella in plakjes en leg deze samen met de groenten en rozemarijn dakpansgewijs op de Wood Wrap en bind deze dicht met slagerstouw. Grill de Wood Wrap ten slotte 15 minuten lang met indirecte hitte op een temperatuur van 180°C.

Tip: serveer met een stukje gebakken kip of met tomatensaus.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN