



Toast met lam, aubergine en feta

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht Snack

 4 personen

Ingrediënten

- 4 balkjes Vita+ Volkoren brood van 4 cm x 4 cm
- 400 g lamsgehakt
- 2 el Ras el Hanout
- 1 sjalot
- 200 g auberginekaviaar
- 5 takjes oregano
- Enkele takjes tijm
- 1 aubergine
- 100 g feta
- 2 el zout
- Peper
- Olijfolie

1. Gril het brood aan alle zijden goudbruin. Snijd de aubergine in ronde plakken en bestrooi ze met zout. Laat dat even intrekken.
2. Verwijder na 10 min. het vocht van de aubergines en bak ze met een beetje olijfolie gaar.
3. Snijd de sjalot fijn en pers het teentje look. Hak de oregano en de tijm fijn. Stoof de sjalot en look aan in olijfolie.
4. Verhoog het vuur en voeg het lamsgehakt toe. Bak mooi bruin en kruid af met peper, zout, Ras el Hanout, oregano en tijm.
5. Schik het brood op een plank. Beleg eerst met de auberginekaviaar, dan het lamsgehakt, de aubergine stukjes en de feta. Werk af met de verse oregano.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.