

Naanbrood met pesto en gegrilde groenten

Wat heb je nodig?

Voor 2 personen

- 2 naanbroden (kopen of zelf maken)
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 aubergine
- ongeveer 100 gram pesto
- 1 tomaat
- halve rode ui
- 2 handjes geraspte kaas

En hoe maak je het?

Verwarm de oven voor op 200 graden

1. Snijd de aubergine door de helft en over lengte in plakken. Snijd de rode en gele paprika's in grove stukken. Grill de aubergine en paprika in ongeveer 8-10 minuutjes.
2. Snijd de rode ui in halve ringen en snijd de tomaat in plakjes.
3. Besmeer de naanbroden met pesto. Leg hier de aubergine, rode paprika en gele paprika op als ze gegrild zijn. Maak af met de ui en garneer met geraspte kaas.
4. Zet ongeveer 10 minuten in de oven (liefst met bovengrill) tot de kaas gesmolten is.
5. Garneer met tomaat. Eet smakelijk!

