

Voor 6-8 personen

Klaar in: 15 minuten

**1 ciabatta**

**2 tenen knoflook**

**250 g mascarpone**

**2 el fijngehakte basilicum**

**2 aubergines**

**olijfolie**

**8 zongedroogde tomaten**

**zwarte peper en zout**

# CROSTINI

*met mascarpone*

Snij de ciabatta in sneetjes van 1 cm dik en rooster de sneetjes. Wrijf de warme sneetjes brood in met de gehalveerde tenen knoflook. Meng de mascarpone met de basilicum en kruid naar smaak. Snij de aubergines in plakjes van ½ cm dik en bestrijk ze met olijfolie. Grill de aubergines aan beide kanten. Snij de zongedroogde tomaten in reepjes.

Smeer de mascarpone op de crostini en verdeel er de aubergines en tomaten over.

