

# Gestapelde groentegratin met een rijstpaddestoelensla

Ingrediënten  
voor 4 personen;

200 gram emmentaler in plakjes  
100 gram gemalen bergkaas  
200 gram buffalo mozzarella  
8 schijven aubergines  
8 plakken courgette  
8 plakken vleestomaat  
8 schijven rode ui  
4 teentjes knoflook  
2 eieren  
Amandelolie  
Verse tijm  
Crème fraîche  
Peper / zout  
Droog kokende rijst  
Gebakken paddenstoelen  
Gemengde sla  
Kerrie  
Maisolie  
Perenazijn



Bereidingswijze:

De plakken courgette, aubergines en uien op een bakplaat goed besprenkelen met amandelolie, knoflook, peper en zout. In een voorverwarmde oven op 200°C in 10 minuten garen. Rijst gaar koken en laten afkoelen. Eieren, creme fraiche, gemalen bergkaas, tijm, peper en zout goed mengen.

Ingredienten uit de oven nemen en met plakken emmentaler en mozzarella, naar eigen inzicht, stapellen.

Torentje vastzetten met prikker. Groente kaastorentje op bakplaat zetten en kaas/eimengsel erover gieten.

Maak een dressing van de perenazijn, maisolie, kerrie, peper en zout. Meng de koude rijst met de paddenstoelen en de dressing. Presenteer de groente torentjes op de rijstsalade en de gemengde salade.

Ik drink er het liefst een Grüner Veltliner Haidberg of Valvinea. Van Fam Schuster bij.

Smakelijk eten en tot volgende keer,