Tricolorehapje met aubergine, tomaat en kaas



Ingredienten voor 3 Personen

2	aardappelen
snuifje	Peper
snuifje	Zout
klontje	
1/2	Tomaten
1/4	Aubergines
50 g	Geraspte kaas
een handvol	bladpeterselie
een handvol	dille

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil en rasp de aardappelen en kruid af met peper en zout.
3. Smelt de boter in een braadpan op middelhoog vuur en maak 3 torentjes van de aardappelrasp in de pan. Bak ze gedurende 20 minuten en draai een aantal keer om.
4. Snijd ondertussen de tomaat en aubergine in 3 plakken.
5. Leg een schijfje tomaat op de rösti's, gevolgd door de kaas en de aubergine. Kruid af naar smaak met peper en zout en garneer met de bladpeterselie en dille. Zet de torentjes 10 minuten in de voorverwarmde oven.