**In de oven geroosterde aubergine met halloumi en paprikatapenade**

Nodig:

2/3 pot paprika (geroosterd, uitgelekt, grof gesneden)

25 gram walnoten

75 gram knoflookolijven (vers)

2 flinke aubergines

200 gram halloumi (in dunne plakken/repen)

1 blik kikkererwten (afgespoeld, uitgelekt, 400 g)

olie

Bereiding:

Maal de paprika, walnoten en olijven tot een grove tapenade. Snijd de aubergines in niet al te dikke schijven en smeer tapenade tussen op de aubergineplakken.

Doe de kikkererwten in de ovenschaal tesamen met de rest van de tapenade en leg de aubergineschijven en de halloumi erop. Breng op smaak met zout en/of peper en besprenkel met een beetje olie. Rooster in 45 minuten op 200°C in het midden van de oven lichtbruin en gaar.