**Salsicce con ricotta grigliata**

uien
wortel
selder
knoflook
olijfolie
passata
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

tijm
rozemarijn
peper en zout
chilipepertje
worsten
ricotta
aubergine
munt
Parmezaan

Snijd ui, wortel, selder en knoflook in fijne brunoise. Stoof kort aan in wat olijfolie. Voeg passata en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) toe. Kruid met tijm, rozemarijn, peper, zout en een chilipepertje. Laat doorkoken tot een dikkere saus.

Bak de worstjes rondom aan in een lepeltje olijfolie en laat ze verder garen in de saus. Voeg wat bouillon toe als de saus teveel inkookt voor de groenten en de worstjes gaar zijn.

Snijd de ricotta in schijven van een centimeter dik, kruid met peper en zout en bak of grill ze kort langs beide kanten in olijfolie.

Snijd de aubergines in ronde schijven en marineer ze een kwartiertje in olijfolie met een scheutje citroen, tijm en rozemarijn. Bak of grill ze goudbruin.

Meng op het laatst wat gehakte muntblaadjes toe en bewaar er enkele voor de afwerking. Werk af op het bord, met geraspte Parmezaan.