

Ingrediënten voor 4 personen

- 50 gram boter - 4 aubergines -
pond rundergehakt - 1 teentje
knoflook - 2 grote uien - 1
eetlepel tomatenpuree - 4 grote
vleestomaten - handjevol
peterselie - peper, zout en
paprikapoeder

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Turks
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gevulde Aubergine (Turks)

Aubergine gevuld met gehakt. Met dit recept kun je ook gevulde aardappels, paprika of vleestomaten maken.

Hulpmiddelen

- grote braadpan - zeef - braadslede - pan met olijfolie om de aubergine in te bakken - kom

Vorbereiding

Aubergine schillen, uithollen en zout er over strooien. Dit voorkomt dat de aubergine teveel olie opneemt als het gebakken wordt. De vleestomaten schillen en in kleine stukjes snijden.

Bereidingswijze

Knoflook klein snijden of in een knoflookpers doen en bakken in de boter, ondertussen de uien fijn snijden en fruteren. Als de ui wat glazig is de rundergehakt erbij doen en rullen. Breng wat peper en zout om het gehaal op smaak te brengen. Dan komt er 1 eetlepel tomatenpuree bij en goed doorroeren. Tomatenblokjes erbij doen en het geheel goed doorlaten pruttelen. Eventueel op smaak maken met zout, peper en paprikapoeder. Ondertussen olie opwarmen (moet wel goed heet zijn) en de aubergine er in bakken totdat de aubergine licht bruin is en daarna goed laten uitlekken op een stuk keukenrol. Het gehaktmengsel van het vuur halen en in een zeef het gehaktmengsel laten uitlekken in een kom. Handjevol peterselie bij de uitgelekte gehaktmengsel doen en goed doorroeren. De uitgelekte aubergine vullen met het gehaktmengsel en in de braadslede leggen. De sap van het gehaktmengsel in de braadslede gieten en dit geheel in de oven op 180 graden in 20 minuten bakken. Eet smakelijk !

Serveertips

Dit gerecht is heerlijk met een tomatensalade en pilaf (turkse rijst).

