



Gevulde aubergines met lamsgehakt en tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 aubergines (groot)
olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 blik gepelde tomaat
1 rundsbouillonblokje
600 gram lamsgehakt
1 theelepel oregano
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 bosje koriander (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aubergines in de lengte door, maar niet helemaal. Besprenkel de binnenkant met olijfolie. Leg de aubergines naast elkaar in een ovenschotel. Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Fruit ondertussen 1 ui glazig in olijfolie en voeg de helft van de knoflook toe. Voeg de gepelde tomaten en het rundsbouillonblokje toe. Breng op smaak met peper en zout. Breng aan de kook.
- 3.** Fruit de andere ui in een braadpan glazig. Voeg het lamsgehakt toe en bak het al roerend mooi goudbruin. Voeg de rest van de knoflook en de oregano toe, net als het kaneel-, komijn- en paprikapoeder. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Haal de aubergines uit de oven en vul ze op met het gehaktmengsel. Giet de tomatensaus in de ovenschotel, leg de gevulde aubergines erop en zet 15 minuten terug in de oven.



5. Werk af met de koriander.