



Gevulde aubergines op griekse wijze



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 aubergines
olijfolie (+ extra)
2 uien (fijngesneden)
400 gram lamsgehakt
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
peper en zout
1 theelepel kaneel
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel gedroogde oregano
4 tomaten
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
verse oregano (blaadjes)

Bereidingswijze

- 1.** Snij van elke aubergine in de lengte een stuk. Hol de aubergines uit. Snij de weggesneden stukken aubergine fijn.
- 2.** Verhit olijfolie in een braadpan en fruit hierin de uien.
- 3.** Voeg het lamsgehakt toe en bak rul. Voeg de weggesneden stukken aubergine en de knoflook toe. Laat meebakken. Breng op smaak met peper, zout, kaneel, cayennepeper en gedroogde oregano.
- 4.** Voeg 2 fijngesneden tomaten en de kikkererwten toe. Laat nog even mee garen.
- 5.** Leg de uitgeholde aubergines naast elkaar in een met olie ingewreven ovenschaal en vul ze op met het gehaktmengsel.
- 6.** Verdeel de rest van de tomaten (in stukjes) over de gevulde aubergines. Dek af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.



7. Werk af met de verse oregano.