



Dit recept is ook bekend onder de naam: **Gevulde aubergines met gehakt.**



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 grote ui
- 1 teen knoflook
- 4 takjes peterselie
- 50 gram pijnboompitten
- 1/2 citroen
- 8 eetlepels olijfolie
- 500 gram rundergehakt
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel zwarte peper
- 3 theelepels milde paprikapoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel tijm
- 1 blik tomaten blokjes (400 gram)
- 2 aubergines

Bereiding

Ui pelen en grof snipperen. Knoflook pellen en fijn snipperen. In een kopje 3 takjes peterselie fijn snipperen. In een droge koekenpan de pijnboompitten ca. 2 minuten lichtbruin roosteren. Citroen wassen en in 4 partjes snijden. In een braadpan 2 eetlepels olie verhitten. Ui en knoflook ca 2 minuten fruiten. Gehakt toevoegen en met een vork los rullen en in ongeveer 5 minuten bruin bakken. Zout, peper, paprikapoeder, komijn, tijm en peterselie toevoegen goed doorroeren en ca 1 minuut meebakken. Tomaten blokjes met vocht erdoor roeren. Afdgedekt ca. 10 minuten zachtjes sudderen. Aubergines schoonmaken en wassen en vervolgens in de lengte in plakken snijden. Plakken in repen snijden en repen vervolgens halveren. In een grote koekenpan de rest van de olie verhitten. Aubergine repen al omscheppend lichtbruin bakken. Pijnboompitten door gehakt saus roeren. Helft van de aubergine repen in vier diepe borden

scheppen. Gehakt saus erop scheppen en vervolgens garneren met de rest van de repen aubergine. Garneer af met een toefje peterselie en serveer met een gemengde salade en rijst.