



Hoofdgerechten

Gevulde aubergine

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aubergines (kleine)
2 uien (kleine, fijngehakt)
2 lookteentjes (fijngehakt)
4 tomaten (in blokjes)
2 eetlepels zure room
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
2 eetlepels tomatenpuree
2 theelepels paprikapoeder (zachte)
1/2 liter groentebouillon
parmezaanse kaas (geraspt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer de aubergines en schep er voorzichtig zoveel mogelijk vruchtvlees uit. Bestrooi de 'schillen' aan de binnenkant met zout laat ze 15 minuten rusten. Dep ze daarna droog. Hak het vruchtvlees grof, meng er wat zout onder en laat het een kwartier rusten. Druk er daarna zoveel mogelijk vocht uit.

Fruit de ui en knoflook in een beetje olijfolie. Laat het vruchtvlees van de aubergines 5 minuten mee bakken. Roer er dan de tomatenpuree, het paprikapoeder, peper en zout onder. Van het vuur halen en de helft van de tomatenblokjes, de zure room, de peterselie en de koriander eronder mengen.

Vul hier de halve aubergines mee. Leg ze in een ovenschotel. Giet er de bouillon rond en strooi daar de resterende tomatenblokjes in. Rijkelijk bestrooien met Parmezaan en 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen. opdienen met rucola of jonge slablaadjes.

