


# Aubergine met kip



Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 4 kleine aubergine, over de lengte doormidden gesneden
- 400 g kipfilet, in kleine stukjes
- 4 plak 30 + kaas
- 8 plakken achterham
- 12 kerstomaatjes, gehalveerd
- 2 rode uien, gesnipperd
- 3 el olijfolie
- Italiaanse kruiden
- Paprikapoeder
- Knoflookpoeder
- Zout
- Peper

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 40 min.

 Bereiding: 20 min.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Aubergine met kip

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

- 1 Snij de aubergines over de lengte door midden.
- 2 Wikkel de aubergine helften elk in een stuk aluminiumfolie en leg circa 30-40 minuten in de oven. Prik met een vork in de aubergine om te controleren of deze goed zacht is.
- 3 Schep het vruchtvlees eruit en bestrooi dit met een beetje zout. Zet apart.
- 4 Verwarm de olijfolie in de pan en bak de stukjes kip met wat zout, knoflook- en paprikapoeder circa 5 minuten. Meng met het vruchtvlees en bak nog circa 2 minuten.
- 5 Laat even afkoelen en schep dit terug in de aubergine helften.
- 6 Beleg met de ham, kaas, ui en tomaatjes en breng op smaak met de Italiaanse kruiden en een beetje peper.
- 7 Zet de oven op 200 °C en bak de aubergine helften nog circa 10 minuten totdat de kaas is gesmolten en licht kleurt.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)