




# Gevulde aubergine met feta

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 300 gr gehakt
- 2 aubergines
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 el tomatenpuree
- 200 gr bl. gepelde tomaten
- 80 gr feta
- 2 tl oregano
- 1 tl komijn
- Peper en zout
- Olijfolie

 Bereiden in: braadpan en ovenschaal

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 45 min.



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Gevulde aubergine met feta

## Bereiding

Oven alvast voorverwarmen op 180 graden.

- 1 Halveer de aubergines. Schep het vruchtvlees er uit met een lepel, maar zorg dat u een randje van ongeveer 4 mm overhoudt.
- 2 Hak het vruchtvlees fijn. Leg de uitgeholde aubergines in een ingevette ovenschaal.
- 3 Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in iets olijfolie.
- 4 Voeg het gehakt toe en bak dit mee. Liever vegetarisch? Vervang het gehakt dan voor oats.
- 5 Voeg de tomatenpuree, de komijn en de oregano toe en bak dit mee.
- 6 Voeg de blokjes aubergine toe en bak deze rondom aan.
- 7 Voeg een half blik van de gepelde tomaten toe en roer de saus even om. Breng de saus op smaak met peper en zout.
- 8 Vul de aubergines met het gehaktmengsel en verkruimel de feta eroverheen.
- 9 Plaats de schaal voor ongeveer 40-45 minuten in de voorverwarmde oven. Indien de bovenkant te donker wordt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.

Garneer met peterselie en serveer eventueel met tzatziki.