



Mediterrane aubergineschotel met tomaat en gehakt

2 PERSONEN

🕒 30 + 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 aubergine (in dunne lange plakken)
- 🍴 100 ml zonnebloemolie + 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1 ui (gesnipperd)
- 🍴 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
- 🍴 200 gram half-om-half gehakt
- 🍴 ½ el oregano
- 🍴 mespunt kaneel
- 🍴 ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🍴 ½ tl paprikapoeder
- 🍴 1 el tomatenpuree
- 🍴 200 g tomatenblokjes (blik)
- 🍴 50 g kaas (geraspt)

MATERIAAL: keukenpapier, ovenschaal (20 x 20)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm 100 ml olie, bak de aubergineplakken aan beide kanten bruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Verwarm de rest van de olie en fruit hierin de ui en knoflook circa 3 minuten.
3. Voeg gehakt, zout en peper, oregano en de specerijen toe en roerbak alles bruin.
4. Voeg de tomatenpuree toe en fruit even mee.
5. Voeg als laatste de tomatenblokjes toe, roer om en laat de saus aan de kook komen en in circa 15 minuten op lage stand garen.
6. Breng de gehaktsaus eventueel verder op smaak.
7. Verwarm de oven voor op 180°C.
8. Bekleed de ovenschaal met een paar plakken aubergine en schep hier een deel van de saus op.
9. Vul de schaal zo laag voor laag met de aubergine en saus en eindig met de geraspte kaas.
10. Bak de schotel in circa 20 minuten mooi bruin.

TIP: Lekker met rijst en een salade.

BRON: boodschappen.nl

