

**Benodigdheden:**

3 aubergines  
200 Gram gehakt  
Rode ui  
2 tomaten  
Peterselie  
1 grote teen knoflook  
Zout  
Peper  
Komijn  
Runder boullion  
Paprika poeder scherp

**Bereidingswijze:**

Was de aubergines en snij de steel eraf. Schil met de dunschiller in de lengte repen van de paarse schil af zodat er om en om paarse strepen van c.a 1cm ontstaan. Snij de aubergines in dikke plakken. Leg de plakken in een grote bak met water en doe hierin een grote hoeveelheid zout en citroen in. Knijp de aubergines zachtjes in het water en herhaal dit om de 5 minuten. Laat de aubergine 20 minuten in het water liggen.

Bak ondertussen het gehakt rul. Voeg vervolgens de fijngesneden ui toe. laat dit even bakken en voeg vervolgens de fijngeperste knoflook toe. Laat de knoflook heel eventjes meebakken en voeg vervolgens de gesneden tomaten toe. doe hierna de tomaten saus erbij en de peterselie. Laat dit eventjes pruttelen. Voeg vervolgens naar smaak de kruiden toe.

Verhit de olie in de koekenpan en bak de aubergines op hoog vuur lichtbruin. Laat afkoelen op keukenpapier. Doe de aubergines in een overschaal en giet vervolgens de gehaktsaus hieroverheen. NIET DOOR ELKAAR SCHEPPEN! Voeg een klein beetje gekookt water toe en doe de schaal in een voorverwarmde oven. laat de schaal 15 minuten in de oven met een temperatuur van ongeveer 170 graden. Serveer met rijst en een salade van komkommer en fetta met yogurt dressing