

**Ingrediënten (6 personen)**

- 3 aubergines
- 3 etl. zonnebloemolie
- Gehakt
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 2 thl. sambal

**Tomatensaus**

- 2 etl. olijfolie
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 etl. peterselie
- thl. kurkuma
- thl. paprikapoeder
- thl. zout
- thl. komijn
- halve thl. peper
- 2 blikken tomatenstukjes

**Recept**

Snijd de aubergine in lange plakken en besprenkel deze aan beide kanten met wat zout. Wrijf het zout even kort in de aubergine en laat deze zo even staan.

Verhit 3 eetlepels zonnebloemolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de aubergine toe in de pan en bak deze aan beide kanten voor ongeveer 5 minuten mooi lichtbruin.



Leg de gebakken aubergine op een bord met een tuk keukenpapier, zodat de aubergine kan uitlekken van de overtollige olie. Herhaal deze stappen tot alle aubergine plakken gebakken zijn.



Verhit wat zonnebloemolie in dezelfde koekenpan die je voor de aubergine hebt gebruikt en bak hierin het gehakt mooi goudbruin. Laat het gehakt verder bakken en snijd in de tussentijd de paprika's in blokjes. Voeg de paprika blokjes toe aan het gehakt en laat dit meebakken. Voeg de sambal toe aan het gehakt en meng dit even samen. Wanneer het gehaktmengsel gaar is giet je het op een bord, zodat je dezelfde koekenpan kunt gebruiken voor de tomatensaus.



Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in de koekenpan op middelhoog vuur en bak de gesnipperde ui mooi lichtbruin. Pers de twee knoflook teentjes erbij en laat dit nog voor 2 minuten bakken. Doe hier dan de fijngesneden peterselie bij en de kruiden. Roer dit samen en laat het voor ongeveer 5 minuten bakken.

Giet de tomatenblokjes erbij en roer dit erdoorheen. Laat de tomatensaus voor 10 minuten koken op hoog vuur. Zet dan het vuur lager en laat de tomatensaus voor 10 minuten pruttelen.



Schep iets van de tomatensaus in de ovenschaal en verdeel dit over de schaal. Leg een laag gebakken aubergine op de tomatensaus en hierop verdeel je een laag van het gehakt. Schep hier de tomatensaus weer overheen en herhaal de lagen tot alle ingrediënten op zijn.



Bestrooi de gehele ovenschotel met de geraspte kaas en leg hierop de stukjes mozzarella. Bak de ovenschotel in 30 minuten goudbruin op 200 graden.



Rijst :



**Ellinoor Maartje** Het aubergine recept heb ik zelf van <http://kookhoekjevanxfaatje.nl/> hier op staat het uitgebreid uitgelegd met een filmpje er bij. En voor de Turkse rijst gebruik ik Turkse rijst en vogeltongentjes van de Turkse supermarkt. Ik bak de vogeltongentjes in de olie tot ze bruin zijn dan gooi ik de rijst er bij en bak ik even mee vervolgens gooi ik er wat roomboter bij en laat dat smelten. Daarna schenk ik water in de pan . Voor elk kopje rijst gebruik je 2 kopjes water. Dan strooi ik er wat zout bij naar smaak en een kipbouillon blokje en laat het 10 minuten opstaan tot het water verdampt is. Dan haal ik de pan van het vuur af en laat ik het nog 10 minuten staan.

Bron

KOOKHOEKJE VAN XFAATJE

ETEN... VERSLAVEND ALS GEEN ANDER



<http://kookhoekjevanxfaatje.nl/hoofdgerechten/aubergine-gehakt-ovenschotel-video/>

## Info Martine Lycke

	<b>Aubergines:</b>
2 aubergines	In lange plakken snijden, beide kanten + zout en even laten staan
3 el	Zonnebloemolie in pan + aubergines aan beide kanten bakken Op keukenpapier laten uitlekken
	<b>Gehakt:</b>
500 g	Kippengehakt aanbakken in zelfde pan met wat zonnebloemolie
2 rode	Paprika's in blokjes snijden en toevoegen aan gehakt
2 tl	Sambal Als gaar uit pan opzijzetten
	<b>Tomatensaus:</b>
2 el	Zonnebloemolie
1	Ui
2	Look
2 tl	Peterselie
1 tl	Kurkuma
1 tl	Paprikapoeder
1 tl	Zout
½ tl	Peper
	5 minuten laten bakken
2 blikken	Tomatenblokjes 10 minuten laten pruttelen
	<b>Ovenschaal:</b>
	Tomatensaus
	Aubergine
	Tomatensaus
	Gehakt
	Tomatensaus
	Geraspte kaas
	Geitenkaas gebruikt (had geen mozzarella)
	30 minuten 200°C

Ik bak de vogeltongentjes in de olie tot ze bruin zijn dan gooi ik de rijst er bij en bak ik even mee vervolgens gooi ik er wat roomboter bij en laat dat smelten. Daarna schenk ik water in de pan . Voor elk kopje rijst gebruik je 2 kopjes water. Dan strooi ik er wat zout bij naar smaak en een kipbouillon blokje en laat het 10 minuten opstaan tot het water verdampt is. Dan haal ik de pan van het vuur af en laat ik het nog 10 minuten staan.

Fotos

