

Ingrediënten

Zek Chohou Recept

Nodig :

2 aubergine s
 Potje avjar saus mild of pittig
 Gehakt
 Geraspte kaas
 Mozzarella

Bereiding:

Kruid het gehakt en maak er rolletjes van, daarna leg je ze in de koelkast om even op te stijven

Snij de aubergine s in plakken en frituur deze eventjes en laat ze vervolgens uitlekken en afkoelen

Verdeel het potje avjar op de ovenschaal, elk aubergine rolletje , rol je er een staafje gehakt in en leg je in de schaal. Zo werk je dit af tot de schijven aubergine op zijn.

Dan geraspte kaas er over en Mozzarella en in de oven.

Serveren met rijst

Bron



Zek Chohou ► **Koken en Bakken** ,
 Gisteren om 0:40 ·

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1118445268194381/>

Info Martine Lycke 13/06/2016

Met : 2 aubergines en 1 courgette

Met Pindjur van Tevhid en tomaat en basilicum van Lidl
 Kippengehakt + 1 ei + peterselie + lookpoeder + paprikapoeder + ras el hanout + peterselie + speltchapelure + 1 ui

Laagje kaas was : mozzarella en mengsel van :
 feta + gorgonzola + room, rest van vorige week

Oven: 25 minuten aan 180°C
 + Basmatie rijst

Fotos

Zek Chohou



Fotos



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie



©Kookpassie - www.kookpassie.be