

# Veldvers Recept

## GEVULDE AUBERGINE MET GEHAKT

Een originele variant op de gekende courgettes gevuld met gehakt: aubergines gevuld met gehakt! Laat je verrassen door deze combinatie van lekker zuiders en bourgondisch Vlaams!

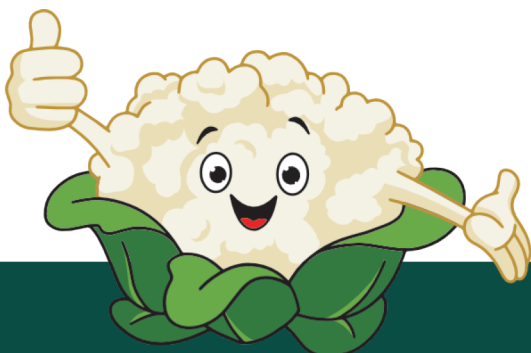
### Bereiding

- Hol de aubergines uit en houd het vruchtvlees bij.
- Stoof sjalot en look aan in olijfolie. Voeg tomaat en het vruchtvlees van de aubergine toe en laat op een zacht vuurtje stoven.
- Bak apart het gehakt even aan in boter. Kruid het met peper en zout en voeg het bij de gestoofde groenten. Laat alles rustig verder stoven en voeg intussen de peterselie, basilicum en tijm toe. Kruid met peper en zout.
- Vul met dit mengsel de aubergine en bedek het met een paar schijfjes mozzarella.
- Zet de aubergines ca. 20 minuten op 180°C in de oven.
- Kook de aardappelen of pasta gaar.

Serveren maar!

### Ingrediënten (4 pers)

2 eetlepels olijfolie  
1 sjalot fijngesneden  
1 teentje look  
2 aubergines  
2 tomaten ontveld  
200 gram gehakt  
1 takje tijm  
2 eetlepels gehakte peterselie  
1 eetlepel basilicum  
2 mozzarella  
peper · snuifje zout  
aardappelen of pasta



**Hoe kan je iets met liefde koken,  
wat zonder liefde is geproduceerd?**

*Loesje*