Gevulde Aubergine
met gehakt en champignons

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Snij de aubergines in de lengte in 1 cm dikke plakken. Bestrooi de plakken met zout en laat ze ca. 10 minuten staan. Dep ze droog met keukenpapier bak ze kort aan in hete olie.
Leg de plakken naast elkaar in een ovenschaal.
Fruit de ui in. Voeg het gehakt toe en bak bruin.
Voeg de champignons toe en bak even mee. Roer de tomatenpuree erdoor en voeg room, zout en peper toe.
Verdeel het gehaktmengsel over de plakken aubergine. Bestrooi dan met de kaas.

Zet de ovenschaal ongeveer 20 minuten in de oven op 200 graden.

4 personen:

4 aubergines
Olie
Voor de vulling:
2 uien, gesnipperd
300 g rundergehakt
250 g champignons, in plakjes
200 g tomatenpuree
250 ml slagroom
150 g belegen kaas, geraspt

wijnadvies: Schola Sarmenti Critèra Primitivo