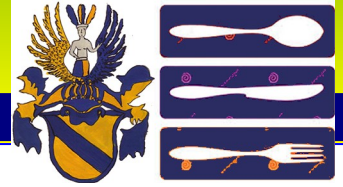


Ingrediënten

3	st	aubergine
1	st	grote uien
½	st	courgette
3	teentjes	knoflook
300	g	gehakt wat olijfolie
½	bosjes	peterselie,
1	st	citroen(en), het sap ervan wat Bergkaas kaas
3	bollen	Burrata, wat zout wat peper wat basilicum wat oregano
1	st	vleestomaat, in blokjes gesneden

MeP

- Aubergine halveren en kort in een hete pan aanbakken.
- Pulp eruithalen zodat een 1 cm randje blijft staan
- van binnen met citroensap bestrijken en kruiden met peper en zout.
- Het pulp in fijne blokjes snijden
- Uien in brunoise snijden
- courgette in fijne blokjes snijden
- knoflook poetsen en in fijne plakken snijden
- gekakt klaarzetten
- peterselie fijn hakken



- Citroen uitpersen
- Bergkaas raspen
- Burrata in plakken snijden
- basilikum klaarzetten
- Oregano klaarzetten
- tomaten in brunoise

Bereidingswijze

1. Fruit de uien aan in een pan
2. Voeg de courgette, het gehakt, de knoflook en als laatste de gepelde tomaten toe.
3. Roer alle kruiden en de apart gehouden aubergine erdoor.
4. Vul de aubergine ermee en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
5. Verdeel de plakjes Burrata erover en besprenkel met een beetje olijfolie.
6. Doe het in een ingevette ovenschaal, voeg wat water toe en plaats het in de voorverwarmde oven.
7. Als er nog wat vulling over is, plaats deze dan rond de Aubergine en bak ongeveer 20 minuten op ongeveer 180°.