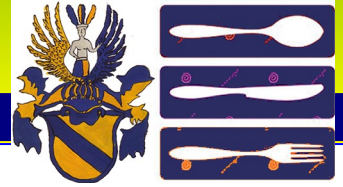


## Ingrediënten

|       |          |                                     |
|-------|----------|-------------------------------------|
| 3 - 4 | st       | Aubergine(s)                        |
| 3     | st       | grote uien                          |
| 2     | st       | courgette                           |
| 13    | teentjes | knoflook                            |
| 650   | g        | gehakt                              |
|       |          | wat olijfolie                       |
| 1 ½   | bosjes   | peterselie,                         |
| 3     | st       | citroen(en), het sap ervan          |
|       |          | wat Bergkaas kaas                   |
| 6     | pakjes   | Burrata, à 125 g,                   |
|       |          | wat zout                            |
|       |          | wat peper                           |
|       |          | wat basilicum                       |
|       |          | wat oregano                         |
| 6 ½   | st       | kleine tomaten, in blokjes gesneden |

## MeP

- Aubergine halveren en kort in een hete pan aanbakken.
- Pulp ervuithalen 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 brunoise snijden
- knoflook poetsen en in fijne plakken snijden
- gehakt 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 Bergkaas.
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°.