

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>



Gevulde aubergines met maispannekoek

Benodigheden (voor 8 personen):

- | | | |
|------------------------|-------------------------------|------------------------|
| - ½ kg lamsgehakt | saus | maispannekoek |
| - ½ kg kalfsgehakt | - 3 rode paprika's | - ¼ kg bloem |
| - 2 eieren | - 2 groene paprika's | - ¼ l room |
| - 4 teentjes look | - 6 tomaten | - 4 eieren |
| - 2 uien | - 2 uien | - 1 groot blik mais |
| - peper, zout, paprika | - vleesbouillonblokjes | - 50 gr rozijnen |
| - 4 aubergines | - provençaalse kruiden | - wat melk |
| - olijfolie | - tomatenpuree | - peper, zout, muskaat |
| | - binnenste van de aubergines | |
| | - peper, paprika | |

Werkwijze

- was de aubergines, snijd ze over de lengte in twee en hol ze wat uit
- meng beide vleessoorten samen en kruid heel goed met peper, zout en paprika, fijgesneden ajuin + look
- + 2 eieren toevoegen en alles goed mengen
- vul de aubergines op met het mengsel
- zet de aubergines in een met olijfolie besmeerde vuurvaste schotel
- zet in de oven - 220°- ongeveer 30 min

- uien pellen en fijnsnijden
- paprika's in reepjes snijden
- tomaten pellen, halveren, zaadjes verwijderen en klein snijden
- giet een flinke scheut olijfolie in een kookpot
- stoof hierin de paprika's, tomaten, uien en het binnenste van de aubergines
- doe er wat tomatenpuree bij
- blokjes vleesbouillon toevoegen en wat water
- kruiden met peper, paprika, en provençaalse kruiden
- laat de saus gaar sudderen, proeven en eventueel bijkruiden

- meng de bloem met de room, de eieren, kruid met peper, zout, een vleugje muskaat en wat melk
- mix deze samenstelling om geen klonters in het deeg te hebben
- voeg er dan de rozijnen en de uitgelekte mais bij, even roeren.
- Bak met dit deeg pannenkoeken, zoveel als er gasten zijn

Giet wat saus met groenten op de bordspiegel, zet de bereide aubergine op de saus, vouw een maispannekoek in vier en leg deze bovenaan op het bord. Versier het bord eventueel met wat groene groenten (sla, tuinkers.....)