



Gevulde aubergine met kikkererwten en feta

Malse auberginehelften uit de oven, gevuld met kruidige kikkererwten in tomatensaus en afgewerkt met verkruimelde feta. Een stevig mediterraans hoofdgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 1 blik kikkererwten (400 gr), uitgelekt
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 1 blik gepelde tomaten (400 gr)
- 1 tl komijnpoeder

1 tl gerookt paprikapoeder
0,5 tl kaneel
150 gr feta
4 el olijfolie
1 handvol verse platte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Halveer de aubergines in de lengte en snijd het vruchtvlees kruislings in zonder de schil te doorboren.
3. Bestrijk de snijkanten met de helft van de olijfolie, kruid met zout en peper en rooster ze vijftientig minuten met de snijkant naar boven.
4. Verhit ondertussen de rest van de olie in een pan en stoof de ui glazig, voeg dan de look toe.
5. Roer de komijn, het paprikapoeder en de kaneel erdoor en bak kort mee tot het geurt.
6. Voeg de kikkererwten en de gepelde tomaten toe, plet de tomaten grof en laat vijftien minuten inkoken tot een dikke saus.
7. Breng de kikkererwtenvulling op smaak met zout en peper.
8. Schep het gare auberginevruchtvlees losjes op met een vork en lepel de kikkererwtenvulling in de helften.
9. Verkruimel de feta erover en zet nog tien minuten terug in de oven.
10. Werk af met gehakte peterselie en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)