



Bulgarije

Pslneni patladzjani

Gevulde aubergines

4 eetlepels olie
4 aubergines van gemiddelde grootte
2 uien, fijn gehakt
2 worteltjes
1 stengel selderij
4 tenen knoflook
4 tomaten, fijn gehakt
een laurierblad
1 eetlepel verse peterselie, gehakt
2 eetlepels broodkruim (paneermeel mag ook)
peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwarm de olie in een koekenpan en laat daarin de uien kleuren, zachtjes, 5 minuutjes.

Snij ondertussen de aubergines in de lengte doormidden, en haal er met een lepel het vlees uit. Maar voorzichtig: de schil moet heel blijven.

Hak het vruchtvlees aan stukken en doe het bij de uien. Draai het vuur hoog en bak het vijf minuten. Blijven roeren, anders brand het aan en dan moeten we naar de Chinees.

Doe er de worteltjes, de selder, de tomaten, de knoflook en het laurierblad bij. Kruiden met zout en peper, niet te zuinig. Bak het nog eens vijf minuten.

Leg de auberginevellen in een ingevette ovenschaal naast elkaar, en vul ze met het groentemengsel. Besprenkel het met het broodkruim. Bak het 20 - 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Je kunt de aubergines koud eten, versierd met een schijfje citroen, of warm. Yoghurt erbij is lekker.