

GEVULDE AUBERGINES



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 2 middelgrote aubergines - 2 sjalotten - 1 tl Worcestershire saus - 1 citroen - 1 el olijfolie - 260 g lamsvlees uit de schouder - 1 klein teentje knoflook - 1 bosje peterselie - zout, peper

1. Snijd de aubergines in de lengterichting in tweeën en besprenkel ze met citroensap om te voorkomen dat ze zwart worden.
2. Schep vervolgens met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines.
3. Hak de ingrediënten door op Pulse te drukken en voeg via de invoerbuis de Worcestershire saus toe, evenals peper en zout.
4. Vul de halve aubergines met deze bereiding.
- 5.
- 6.
7. Controleer de smaak, voeg eventueel zout en peper toe en zet de schotel 30 min. in de oven.

Tip van de chef :

u kunt de aubergines serveren met een tomatencoulis.

