



Gevulde aubergines met bulgur en romige currysaus



30-40min



2 personen

Wij houden van aubergine. Jammer alleen dat ze zich zo volzuigen met olie als we ze in de pan bakken. Af en toe gaan we daarom voor een iets gezondere optie. We roosteren de aubergine lekker lang in de oven, zodat het vruchtvlees boterzacht wordt. Dat vruchtvlees gaat door de bulgursalade en die gebruik je vervolgens weer om de uitgeholde aubergines mee te vullen.

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 30g verse kruidenmix: peterselie, bieslook & koriander
- 1 limoen
- 200g bulgur ¹
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- kleine steelpan
- maatbeker

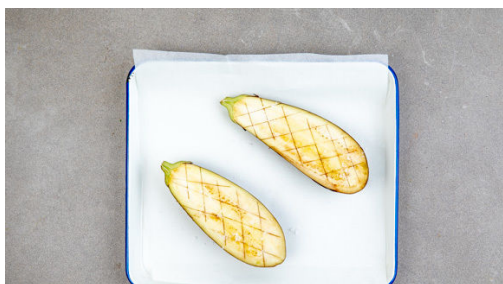
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 706kcal, vet 35.3g, koolhydraten 82.2g, eiwit 15.9g



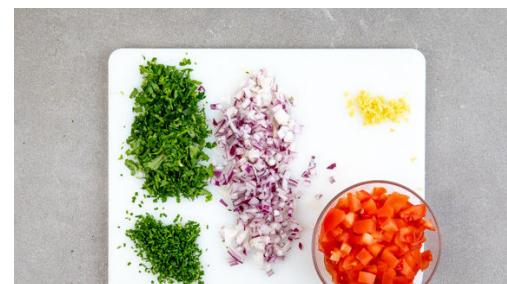
1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de **aubergines** in de lengte doormidden en snijd het vruchtvlees kruislings in, zonder het velletje door de prikken. Leg **aubergines** met het snijvlak omhoog op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 1tl olijfolie en een snuf zout. Rooster 25-30min in de oven tot het **vruchtvlees** zacht is.



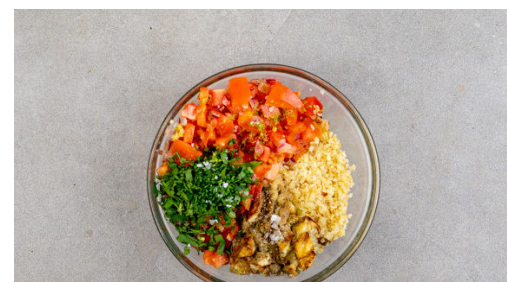
4. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** aan het kokende water toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Draai het vuur middellaag en kook de **bulgur** in 7-10min beetgaar. Giet af en laat in een zeef uitstomen. Doe dan in een grote kom.



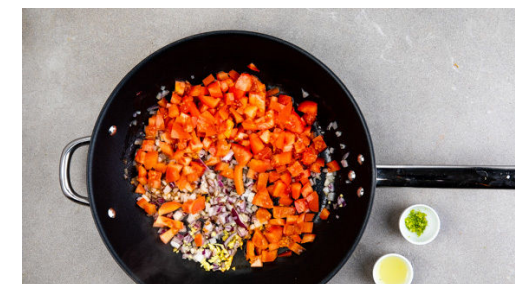
2. Groenten voorbereiden

Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Hak de **peterselie** en **koriander** fijn. Knip of snijd de **bieslook** in ringetjes.



5. Vulling mengen

Hol de **aubergines** voorzichtig uit en schep het **vruchtvlees** door de **bulgur**. Voeg **2/3e van de verse kruiden** en de **gebakken groenten** toe en schep om. Breng de **bulgursalade** op smaak met **limoenrasp** naar wens, **1el limoensap** en zout en peper.



3. Groenten bakken

Breng 1L licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **tomaat, ui** en **gember** toe. Bak 3-4min tot de **ui** zacht is en neem de pan van het vuur. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



6. Saus maken

Doe **1/4-1/3e van de currypasta** met de **kokosmelk** en een snuf zout en suiker in een kleine steelpan. Breng de **saus** aan de kook en laat hem 3-5min op matig vuur zachtjes pruttelen. Vul de **aubergines** met de de **bulgur** en serveer de gevulde **aubergines** met de **rest van de bulgursalade**. Bestrooi met de **rest van de kruiden** en besprenkel met de **saus**.