

## GEVULDE AUBERGINE OP TURKSE WIJZE

Vorbereiding: 30 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

### Ingrediënten:

- 5 grote (1,5 kg) aubergines
- 1 tl zout
- 75 ml olijfolie, in twee delen
- 250 g hele rode linzen, afgespoeld
- 500 g witte ui, gesnipperd, in twee delen
- 60 g knoflook, fijngehakt
- 250 g groene paprika, in kleine blokjes
- 2 blikken (800 g) tomatenblokjes
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl komijn
- ½ tl gedroogde oregano
- ¼ tl rode chilivlokken
- 50 g bladpeterselie, fijngehakt
- 250 ml water
- ½ tl suiker
- ½ tl gedroogde munt
- zout en peper, naar smaak

### Optioneel om te garneren:

- citroenpartjes

### Bereiding:

1. Was de aubergines en snijd de bovenkant in; snijd de bovenkant er niet helemaal af, maar laat eraan zitten om de aubergine later te kunnen sluiten. Schep met een lepel of meloenscheepje het vruchtvlees er voorzichtig uit, laat een rand van ca. 1-1,5 centimeter zitten. Besprenkel de binnenkant met zout en laat 30 minuten staan om zo de bitterheid eruit te trekken.
2. Verwarm de oven voor op 200°.
3. Spoel na 30 minuten de aubergines af met water om het overtollige zout te verwijderen. Dep droog met keukenpapier. Vet de binnen- en buitenkant van de aubergines in met 2 el olie. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, met de ingesneden kant naar beneden. Rooster 20-25 minuten in de oven, of totdat ze zacht worden en beginnen te bruinen.
4. Doe de linzen in een pan en voeg water toe zodat de linzen 2,5 centimeter onder water staan. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 15-20 minuten sudderen, of totdat de linzen zacht zijn, maar nog stevig. Giet af en zet weg.
5. Verwarm 1 el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg 250 g ui toe en bak 5 minuten, of totdat de ui zacht is. Voeg 2 el knoflook en de groene paprika toe. Bak nog een minuut.
6. Voeg 1 blik tomatenblokjes toe, 1 el tomatenpuree, komijn, oregano, rode chilivlokken en de helft van de peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Laat sudderen en bak 5 minuten.
7. Voeg de linzen toe en roer goed. Haal de pan van het vuur.
8. Verhit in een andere (saus)pan de resterende olie op middelhoog vuur. Voeg de rest van de ui toe en bak 5 minuten, of totdat de ui zacht is. Voeg de resterende knoflook toe en bak nog een minuut.
9. Voeg het tweede blik tomaten toe, de resterende tomatenpuree, water, suiker en gedroogde munt. Breng op smaak met peper en zout. Laat sudderen en bak 10-15 minuten, of totdat de saus wat is ingedikt.
10. Schep de linzenvulling in de geroosterde aubergines. Leg de gevulde aubergines in een ovenschaal. Schenk de tomatensaus erover.
11. Zet 15-20 minuten in de oven, of totdat de saus begint te bubbelen en de vulling door en door verhit is. Garneer met peterselie en serveer warm met de optionele citroenpartjes.