**Gevulde aubergine met groentenbulgur**

aubergines

lamsgehakt

olijfolie

köftekruiden

komijn

verse koriander

pijnboompitjes

rozijntjes

sjalot

knoflook

rode paprika

feta

bulgur

[groentenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

peterselie

tomaten uit blik

gekonfijte paprika’s

balsamico

peper & zout

verse basilicum

Halveer de aubergines en snijd het vruchtvlees eruit tot op 0,5 cm van de schil.

De vulling van de aubergines bestaat uit zuiver lamsgehakt, gebakken in olijfolie en gekruid met köftekruiden (in de supermarkt of bij de Turkse kruidenier), aangevuld met komijn en verse koriander.

Dit wordt gemengd met geroosterde pijnboompitjes, geweekte gele rozijntjes en een bereiding van gesauteerde sjalot, knoflook, het uitgesneden vruchtvlees van de aubergines en rode paprika in brunoise. Meng tot slot geraspte Griekse feta onder de vulling.

Vul de aubergines met deze vulling en zet ze 25 minuten in een heteluchtoven op 200°C.

Maak ondertussen de bulgur volgens de instructies op de verpakking, maar gebruik [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) in plaats van water. Meng af het vuur, met verse gesnipperde koriander, gehakte peterselie en ontvelde verse tomatenblokjes.

Daarbij een sausje van half om half, gekonfijte rode paprika’s en gepelde tomaten gemixt in de blender met een scheut balsamico, komijn, peper en zout.

Werk af met gesnipperde basilicum en koriander.