**Hünkar beğendi**

*De aubergineroom:*

aubergines
boter
bloem
room
feta
nootmuskaat

*Het vlees:*
lamsschouder of rundsstoofvlees
uien
laurier
kruidnagel
knoflook
passata
tomaten uit blik
peterselie
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
paprikapoeder
olijfolie

**De lamsschouder**. Kruid met peper en zout en bak de stukken lamsvlees op hoog vuur rondom bruin in olijfolie. Snijd een paar extra grote sjalotten in de lengte. Laat ze na een vijftal minuutjes meebakken met de stukken vlees.

Schep deze bereiding in een tajine en voeg toe: een laurierblad, een paar stuks kruidnagel, een in schijven gesneden bol verse knoflook, een blik hele tomaten, een busje passata, een vijftal takjes peterselie en evenveel takjes basilicum. Vul aan met een bokaal [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en kruid met een paar eetlepels zacht paprikapoeder.

Laat 3 uur sudderen in de elektrische tajine of ongeveer twee uur in een tajine in de oven.

**De aubergineroom**. Halveer de ongeschilde aubergines en leg ze met het snijvlak naar beneden in een ovenschotel, ingevet met olijfolie. Laat ze ongeveer 30 minuten garen in een hete oven op 200°C. Controleer of het vruchtvlees voldoende zacht is. Verwijder de schil en mix het vruchtvlees tot pulp.

Maak een [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met room. Meng met de auberginepuree en verbrokkelde fetakaas. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Vul diepe borden met de aubergineroom en schep daarop in het midden een paar uitgelekte stukken lamsschouder. Schep er een pollepel saus over en werk af met paprikapoeder, verse basilicum en plukjes peterselie.