

# Gevulde aubergines met champignons



- 4 aubergines
- 400 g champignons, 2 uien, 3 tomaten
- 50 cl witte wijn, 1 mespuntje suiker
- 1 takje tijm, 3 el gehakte verse peterselie
- Paneermeel, zout, peper

De oven voorverwarmen op 210°C.

De aubergines in 2 snijden, het vlees inkepen en de groenten 15 minuten in de warme oven zetten om ze zacht te laten worden.

Ondertussen de champignons wassen en in kleine blokjes snijden, de uien pellen en fijn-snijden, de tomaten pellen en in kleine blokjes snijden, de peterselie wassen en fijnhakken. De aubergines uit de oven halen en het vruchtvlees er met een koffielepel uithalen, de “schalen” bewaren in een ovenschotel.

Het vruchtvlees van de aubergines mixen. De oven laten aanstaan.

In 3 el olijfolie de champignons laten slinken. Het “kookvocht” verwijderen, opnieuw op het vuur zetten met de uien en een scheutje olie en alles lichtbruin laten worden.

Het auberginevlees, de tomaten, de peterselie, de tijm, de witte wijn, zout en peper toevoegen. Vermengen en goed laten uitdampen om een tamelijk compacte vulling te verkrijgen.

De schalen van de aubergines vullen met dit mengsel en bedekken met paneermeel.

In de oven zetten en eruit halen wanneer het paneermeel een mooie goudbruine korst heeft gevormd. Warm opdienen.

Als alternatief voor dit vegetarisch recept kunnen de champignons worden vervangen door gehakt of kunnen beide worden vermengd.