



GEVULDE AUBERGINES VAN DE BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofd- / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **2 aubergines**
- **1 blik gepelde tomaten**
- **2 teentjes knoflook, fijngesnipperd**
- **1 kleine ui, fijngesnipperd**
- **2 takjes verse tijm, alleen de blaadjes**
- **4 blaadjes verse salie, fijngesneden**
- **1 el rode wijnazijn**
- **1 tl suiker**
- **25 gram pijnboompitten**
- **1 witte Italiaanse bol**
- **geraspte Parmezaanse kaas**
- **1 bol mozzarella**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**
- **olijfolie**

Bereiding:

- Snij het brood open en pluk het zachte broodkruim er uit. Maak er kleine stukjes van.
- Zet een steelpan op middelmatig vuur en fruit de ui, knoflook, tijm en salie in 4 minuten aan.
- Giet de inhoud van het blik tomaten in de pan en maak de tomaten stuk met een pollepel.
- Laat de saus zachtjes koken en voeg de azijn en suiker toe.
- Laat ongeveer 20 minuten onafgedekt pruttelen.
- Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zeezout.
- Snij ondertussen de aubergine in de lengte door midden.
- Verwijder voorzichtig het vruchtvlees, maar laat wel wat aan de zijkanten zitten. Zo ontstaat er een soort bootje.
- Vul de aubergines met de ingekookte tomatensaus en dek af met de versgeraspte Parmezanse kaas, broodkruim, pijnboompitten en stukjes mozzarella.
- Richt je BBQ in op indirect grillen op 220°C met gesloten deksel.
- Plaats de auberginehelften op het rooster van je BBQ en sluit de deksel van je BBQ. Mocht de aubergines dreigen om te vallen, dan kun je ze aan de zijkanten ondersteunen met propjes aluminiumfolie.
- Grill de aubergines in ongeveer 30 - 35 minuten mooi gaar en de mozzarella gesmolten is.
- Lekker bij [Gegrilde Maminha van de BBQ.](#)

Buon appetito!

02-06-2022