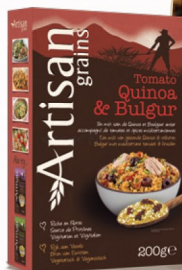


# Aubergines uit de Oven



## Ingrediënten

- 200g Artisan Tomato Quinoa & Bulgur
- 2 aubergines
- 1 wortel
- 200g gehakt
- 50g geraspte kaas

## Hoofdgerecht | 2-3 personen

**Bereiding** Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de Tomato Quinoa & Bulgur zoals aangegeven op de verpakking. Halveer de aubergines en snijd het vruchtvlees eruit. Snijd het vruchtvlees van de aubergine en de wortel in kleine blokjes.

Bak het gehakt rul, voeg de blokjes groenten toe en roerbak nog een paar minuten. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de Tomato Quinoa & Bulgur toe aan het gehakt en vul er de aubergines mee. Bestrooi met kaas en zet de aubergines 30 minuten in de oven.

