

Ovenschotel met gegrilde aubergine



Ingrediënten

- 2 aubergines
 - 1 grote zoete aardappel
 - 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
 - 1 blik kikkererwten (400 gram)
 - 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
 - 400 ml water
 - 1 ui
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 el oregano
- 1 tl kaneel
 - 1 tl paprikapoeder
 - peper en zout
 - verse basilicum

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verwarm wat olie in een (saus)pannetje en voeg de ui, knoflook, oregano, kaneel en paprikapoeder toe.
2. Voeg na 1 minuut de tomatenpuree toe en roer goed door elkaar. Voeg na een minuut de tomatenblokjes, de kikkererwten en het water toe. Laat de tomatensaus 15 minuten zachtjes koken en roer af en toe. Zo kan de saus wat indikken.
3. Snijd ondertussen de aubergine in plakken. Schil de zoete aardappel en snijd ook deze in dunne plakjes. Besprenkel de plakken aubergine met een klein beetje olie en grill de plakken om en om in een grillpan of koekenpan.
4. Vul de bodem van de ovenschaal met 1/3 van de aubergineplakken. Gevolgd door de helft van de zoete aardappelplakjes en de helft van de tomatensaus. Herhaal dit en eindig met de aubergine plakken. Kruid de bovenste laag met nog wat oregano.
5. Zet de ovenschaal in de oven en bak 25 tot 30 minuten. Laat de schotel een paar minuten buiten de oven staan om iets af te koelen.

Garneer met verse basilicumblaadjes en eet smakelijk!

Bron: <https://www.wakkerdier.nl/recepten/ovenschotel-gegrilde-aubergine/>