



## LIBANEES PLATBROOD GEVULD MET GEHAKT

### NODIG (4 PERS):

2 aubergine, 1 in plakjes  
de andere in dunne halve  
maantjes  
1 courgette in dunne halve  
maantjes  
500 gram (runder)gehakt  
1 blik tomatenblokjes  
3 el ras el hanout  
(=Noord Afrikaanse  
specerijenmengsel)  
1 ui, gesnipperd  
3 tenen knoflook  
klein blikje kikkererwten  
1 el tahin  
1el wijnazijn  
olijfolie  
peper en zout naar smaak  
4 of meer Libanees platbrood  
verse koriander

### DOEN:

1. Verwarm de oven op 150 °C. Snijd 1 aubergine in plakjes en bak deze in olijfolie. Leg ze vervolgens in de ovenschaal en zet ze 20 minuten in de oven.
2. Fruit in olie de uien en knoflook. Voeg het gehakt toe bak rul. Doe er achtereenvolgens 2 el ras el hanout, courgette, aubergine blik tomaten bij. Roer het geheel en laat op zacht vuur pruttelen.
3. Haal de aubergine uit de oven. Doe in een hakmolen de uitgelekte kikkererwten, verse koriander, gegrilde aubergine, 1 el ras el hanout, tahin, 1el olijfolie, wijnazijn, peper en zout naar smaak. Mix het geheel tot een pasta. Heb je nu heel weinig tijd koop dan hummus kant en klaar (wel lang niet zo lekker, of koop deze dan vers op de markt of in een Oosterse winkel).
4. Smeer het Libanese brood in met hummus, vervolgens een lepel van de vleessaus en maak er een envelop van (net als wraps).

Vegetarische variant: gebruik vegetarisch gehakt.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)