



OVERHEERLIJKE OVENSCHOTEL MET BULGUR EN SARDIENTJES

NODIG (± 4 PERSONEN)

200 gram bulgur
2 blikken sardines in olijfolie
2 uien, gesnipperd
2 tenen knoflook geperst
2 aubergine in blokjes
2 tl Baharat kruiden
100 ml crème fraîche
4 tomaten
100 gram feta in blokjes
verse koriander

DOEN

1. Kook de bulgur volgens de verpakking. Snijd ondertussen de aubergine in blokjes (±1 cm), doe in en vergiet en laat uitlekken.
2. Snipper de uien en pers knoflook. Snijd de tomaat in plakken en de feta in blokjes.
3. Schenk de olie van de sardines in de pan en fruit de ui aan. Voeg knoflook en de Baharat kruiden toe. Doe de aubergine erbij en laat 10 minuten bakken (tussendoor wel even roeren)
4. Meng de bulghur, aubergine en crème fraîche, breng op smaak met peper zout. Doe in een ovenschaal, verdeel de plakjes tomaat en feta blokjes. Zet ongeveer 15 minuten in de oven. Garneer met verse koriander.

En nu smullen maar!!!!

VERRASSEND
LEKKER!



WWW.BONAPETIT.NU