

Draadjsvlees met aubergine

Ingrediënten

50 gram boter + 1 el
400 gram lams- of runderstoofvlees, in blokjes
2 uien, gesnipperd
1 teen knoflook, gesnipperd
1 blik tomaten, gehakt
1 blaadje laurier
1/2 tl piment
zout
1/2 tl gemalen rode peper of cayennepeper
2 aubergines, in (niet te dunne) plakken
3 el olijfolie
2 rijpe tomaten, in plakjes
2 Turkse of Spaanse groene pepers, in reepjes

Bereidingswijze

Recept uit Turkije voor 4 personen

Smelt de 50 gram boter in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak even mee. Doe dan de tomaten met sap, laurier, piment, zout, gemalen rode peper en zoveel water erbij dat het vlees net onder staan. Laat afgedekt stoven tot het vlees gaar is - bij lamsvlees ca. 1 uur, bij rundvlees ca. 1 1/2 uur.

Bestrooi ondertussen de plakken aubergine met flink wat zout zodat het bittere vocht eruit trekt. Laat ze een half uur staan, spoel ze af en dep ze droog. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de plakken 2 minuten aan beide kanten. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de plakken aubergine naast elkaar in een ovenschaal en verdeel het vleesmengsel erover. Dek af met de plakjes tomaat en verdeel daar de pepers over. Leg hier en daar een klontje boter van de resterende eetlepel en laat het gerecht 30 minuten bakken in de oven.

Serveer er rijst bij en Turkse of Griekse yoghurt met knoflook.

Bijzonderheden

Dit recept is grotendeels overgenomen van tastyweb.nl.

Het smaakt bijzonder goed. Omdat ik geen piment in huis had, heb ik 1 volle eetlepel cayennepeper genomen. Daardoor was het vlees al pittig genoeg, ik heb toen geen groene pepers meer meegebakken in de oven.