**Gevulde Tomaten en Paprika's met Gehakt**

Domátes ké Piperiés Jemistés mé Kimá

Met gehakt en rijst gevulde tomaten of paprika's worden graag samen in de oven gebakken. Deze combinatie ziet er niet alleen mooi uit, maar is ook bijzonder smakelijk.

**Ingrediënten:**

4 grote tomaten

2 tl suiker

4 groene paprika's

zout

peper

2 uien

1 teen knoflook

1 kopje rijst

1 kopje olijfolie

250-300g gehakt

2 el vers gehakte peterselie

nootmuskaat

2 el paneermeel

3 middelgrote aardappelen

Bereidingstijd: ongeveer 1 uur en 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Van de tomaten een kapje afsnijden en met een lepel uithollen. Tomaten

door een zeef drukken en bewaren. Uitgeholde tomaten in een met olie

ingevette braadslee zetten en met suiker bestrooien. Aan bovenkant van

de paprika's een kapje afsnijden en zaad en zaadlijsten verwijderen. Paprika's naast de tomaten in de braadslee zetten en met peper en zout bestrooien. Voor de vulling ui en knoflook pellen en hakken. Rijst wassen en met een doek droogdeppen. Helft van de olijfolie verhitten en ui glazig fruiten. Gehakt toevoegen en meebakken tot het verkleurt. Rijst,

helft van het tomatenvlees, peterselie, mespunt nootmuskaat en 1 kopje water toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en het geheel 15 minuten stoven. Oven op 180°C voorverwarmen. Tomaten en paprika's met gehakt vullen en er paneermeel over strooien. Dekseltje op de groente leggen. Aardappelen schillen, in dunne plakken snijden en tussen de gevulde groente steken. Over de groente de rest van de olijfolie gieten. De rest van het tomatenvlees met ½ kopje water vermengen en eveneens over de groente gieten. In het midden van de oven 1 uur bakken.

Variant:

**Gevulde Aubergines met Gehakt**

Melitsánes Jemistés mé Kimá

Op dezelfde manier als tomaten en paprika's kan men ook aubergines vullen. Van ronde, kleine aubergines (1 kg) wordt het kapje afgesneden, ze worden met een lepel uitgehold. Een dunne rand auberginevlees moet blijven staan. Aubergines met zout bestrooien en 30 minuten laten rusten.

Uitgeholde vruchtvlees fijnmaken en voor de vulling gebruiken. Sap van ½ citroen voor de vulling gebruiken en het sap van 1 citroen in de braadslee gieten. Aubergines afspoelen, droogdeppen en aanbraden in

olijfolie. Zoals de tomaten en paprika's in vorig recept vullen en in de

oven bakken.