

## Aubergines 1

- 4 eetlepels geraspte walnoten
- 1 kleine ui
- 1 aubergine per persoon
- 1 snuifje zeezout
- 6 eetlepels broodkruimels
- 1 1 theelepel salie
- 1 theelepel gistextract

Los het gistextract op in warm water. Laat hierin de broodkruimels weken met de salie en wat zout. Prak goed door elkaar en voeg er de klein gesneden ui en de walnoten bij. Verwijder het binnenste van een aubergine. Meng dit met de rest en vul de aubergine met het mengsel.

Bak 15 minuten bij 220-240 graden.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.  
Plant aardige recepten voor een betere wereld.  
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

