

# Gevulde aubergine met kip

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm de oven voor op 220°C. Wikkel de auberginehelften elk in een stuk aluminiumfolie en leg circa 30-40 minuten in de oven. Prik met een vork in de aubergine om te controleren of deze goed zacht is. Schep het vruchtvlees eruit en bestrooi met een beetje zout. Zet apart. Verwarm de olijfolie in de pan en bak de stukjes kip met wat zout, knoflook- en paprikapoeder circa 5 minuten. Meng met het vruchtvlees en bak nog circa 2 minuten. Laat even afkoelen en schep dit terug in de auberginehelften. Beleg met de ham, kaas, ui en de tomaatjes en breng op smaak met de Italiaanse kruiden en een beetje peper. Zet de oven op 200° C en bak de auberginehelften nog circa 10 minuten totdat de kaas is gesmolten en licht kleurt.

## Ingrediënten:

- 1 kleine aubergine, over de lengte doormidden gesneden
- 100 g kipfilet, in kleine stukjes
- 1 plak 30+ kaas
- 2 plakken achterham
- 3 kerstomaatjes, gehalveerd
- 1/4 rode ui, gesnipperd
- 1 el olijfolie
- Italiaanse kruiden
- Paprikapoeder
- Knoflookpoeder
- Peper
- Zout



KCAL

399

EIWITTEN

36,6 g

KOOL-  
HYDRATEN

7,1 g

VETTEN

17,4 g

FASE 2A