



Elvea, een feest uit Italië

Vogelnestjes met kwarteleitjes



Ingredienten voor 4 Personen

600 g	kalfsgehakt
2	aubergines in blokjes gesneden
12	gekookte kwarteleieren
1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met look
1	rode ui, in schijfjes gesneden
1 theelepel	garam masala
1 theelepel	gemalen komijn
1 theelepel	Lookpoeder
1 theelepel	gementerpoeder
4 eetlepels	olijfolie
	peper
	zout
	rucola
	hummus

Bereiding

1. Maak kleine vogelnestjes met een kwartelei en 2 el gehakt. Schik de vogelnestjes in een ovenschaal en bak ze gedurende 20 minuten op 200°C.
2. Meng de olijfolie met de aubergine en voeg royaal peper en zout toe.
3. Stort de aubergineblokjes uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 20 minuten in de oven op 200°C. De blokjes kunnen met de vogelnestjes in de oven.
4. Stoof de ajuin in een lepel olie en laat op een zacht vuurtje gaar worden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Voeg dan de kruiden toe en warm even door. Blus met de tomatenblokjes en 150 ml water. Kruid met peper en zout. Laat de saus 15 minuten sudderen en voeg dan de aubergineblokjes toe.
5. Schik de hummus, de vogelnestjes, de rucola en de gekruide aubergines op een bord en geniet van deze vogelnestjes met Midden-Oosterse smaken.

Recept info: Must Be Yummie

