**Aubergine-courgetteschotel met gehakt**

**Benodigdheden:**

* 700 gram magere half-om-half gehakt
* 3 tl chilipoeder
* zout
* peper
* olijfolie
* 1 zakje aardappelschijfjes (600 gr)
* 2 gepelde uien
* 2 gewassen courgettes
* 2 gewassen aubergines
* 4 tenen knoflook
* 2 rode paprika’s

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Meng het chilipoeder, het zout en de peper door het gehakt. Kneed goed en maak kleine balletjes van
* Bak de aardappelschijfjes goudbruin in de airfrye
* Snijd de uien in dunne partjes
* Snijd de courgettes en de aubergines in blokjes
* Hak de knoflookteentjes fijn.
* Halveer de paprika’s en verwijder de zaadjes
* Snijd de paprika’s in blokjes
* Pers de knoflook uit
* Meng in een kom de ui, de aubergine, de courgette en de paprika samen met de knoflook en een scheutje olijfolie
* Schep de aardappelschijfjes in een ovenschaal
* Schep het groentemengsel eroverheen
* Leg de balletjes erbovenop
* Besprenkel met olijfolie
* Bak het geheel in ongeveer 30 minuten in de oven