



Aubergine parmigiana

Laagjes gebakken aubergine met tomatensaus, mozzarella en Parmezaan, in de oven gegratineerd. Een rijke Zuid-Italiaanse ovenschotel om van te smullen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	50'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 1 blik tomatenblokjes (800 g)
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 200 g mozzarella
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- 4 el olijfolie
- 1 kl gedroogde oregano
- een handvol verse basilicumblaadjes

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in plakken van ongeveer 1 cm dik. Bestrooi ze royaal met zout en laat ze 20 minuten uitlekken in een vergiet. Dep de plakken daarna goed droog met keukenpapier.
2. Verhit een grillpan of een ruime bakpan op middelhoog vuur met een scheut olijfolie. Bak de aubergineplakken in meerdere beurten goudbruin aan beide kanten. Laat ze uitlekken op keukenpapier en zet apart.
3. Snijder de ui fijn en plet de knoflookteentjes. Verhit 2 el olijfolie in een kookpot op middelhoog vuur en stoof de ui glazig, ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee. Giet de tomatenblokjes erbij, voeg de oregano toe en laat de saus 15 minuten zachtjes pruttelen. Kruid bij met zout en peper.
4. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius (hetelucht 170 graden).
5. Schep een dunne laag tomatensaus op de bodem van een ovenschotel. Leg er een laag aubergineplakken op. Verdeel er wat saus over, scheur er wat mozzarella over en strooi er wat Parmezaan op. Herhaal deze lagen tot alle ingredienten op zijn en eindig met een laag saus en de resterende kaas.
6. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak 30 minuten, tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.
7. Haal de schaal uit de oven en laat 10 minuten rusten voor het opdienen. Werk af met de verse basilicumblaadjes.

Tip

Laat de aubergineplakken lang genoeg uitlekken na het zouten. Die stap trekt overtollig vocht weg en zorgt ervoor dat de plakken beter bakken en de schotel niet waterig wordt.

Lekker met

Lekker met knapperig ciabatta of focaccia om de saus op te dippen. Een eenvoudige groene salade maakt het geheel compleet.

Dranktip

Combineer met een glas Primitivo of Nero d'Avola, twee volle rode wijnen uit Zuid-Italië die perfect aansluiten bij de rijke tomatensaus.