



Melanzane alla parmigiana

Een Zuid-Italiaanse ovenschotel met gebakken aubergine, tomatensaus, mozzarella en parmezaan. Romig, hartig en helemaal comfortfood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	55'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 3 grote aubergines
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 300 gr mozzarella
- 120 gr geraspte parmezaan
- 2 teentjes knoflook
- 1 kleine ui
- 1 handvol verse basilicum
- 6 el olijfolie
- zonnebloemolie om in te bakken

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in plakken van ongeveer een halve centimeter dik. Bestrooi ze met zout en laat 30 minuten uitlekken in een vergiet. Dep de plakken daarna goed droog met keukenpapier.
2. Verhit een ruime laag zonnebloemolie in een diepe pan en bak de aubergineplakken in porties goudbruin aan beide kanten. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Snippereer de ui en hak de knoflook fijn. Fruit beide zachtjes in de olijfolie in een steelpan. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze fijn met een vork of pollepel.
4. Laat de saus 20 minuten zachtjes inkoken op een laag vuur. Kruid met zout en peper en scheur er een handvol verse basilicum door.
5. Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
6. Verdeel een laag tomatensaus over de bodem van een ovenschotel. Leg daarop een laag aubergine, gevolgd door plakjes mozzarella en een laag geraspte parmezaan. Herhaal deze lagen tot alle ingredienten op zijn. Eindig met een laag tomatensaus en bestrooi royaal met parmezaan.
7. Schuif de schotel in de voorverwarmde oven en bak 35 minuten tot de bovenkant goudbruin en bubbelig is.
8. Laat de schotel 10 minuten rusten voor je ze aansnijdt, zodat de lagen mooi blijven zitten.

Tip

Laat de aubergines voldoende uitlekken na het zouten: zo trekt het vocht eruit en worden ze minder bitter. Hoe droger de plakken voor het bakken, hoe minder olie ze opnemen.

Lekker met

Lekker met een stuk rustiek brood om de saus mee op te deppen, of als bijgerecht naast gegrild vlees of vis.

Dranktip

Kies voor een volle Italiaanse rode wijn zoals een Nero d'Avola of een jonge Chianti. Die houden goed stand naast de rijke tomatensaus en de geroosterde aubergine.