



Hoofdgerechten

Parmigiana di melanzane

Voor 6 personen.

Ingrediënten

3 aubergines (grote)
50 gram bloem
1 ui (fijngehakt)
1 liter tomatensaus
basilicumblaadjes (enkele)
400 gram mozzarella (in plakjes)
300 gram parmezaanse kaas (geraspt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de aubergines in plakken van een halve centimeter en wentel die door bloem. Bak ze enkele minuten in een flinke bodem olijfolie. Laten uitlekken op keukenpapier en bestrooien met zout. Fruit de ui enkele minuten in olijfolie. Voeg de tomatensaus, de basilicumblaadjes en een theelepel zout toe. Aan de kook brengen en 10 minuten laten pruttelen.

Verdeel 2 eetlepels van de saus over de bodem van een ovenschotel. Leg er vervolgens een laagje aubergine en mozzarella op. Bestrooien met peper en Parmezaan. Hier opnieuw tomatensaus op scheppen en alle handelingen blijven herhalen tot de ingrediënten opgebruikt zijn. Eindigen met tomatensaus en veel Parmezaan. Plaats de schotel 30-40 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

