



Voorgerechten

Mediterraans auberginetorentje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 aubergines
100 gram bloem
2 eieren (losgeklopt)
100 gram paneermeel
2 bollen mozzarella
handvol basilicumblaadjes
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
plantaardige olie
peper
zout

Voor de tomatensaus

1 sjalot (gesnipperd)
2 lookteentjes (geplet)
1 eetlepel tomatenpuree
1 blik tomaat
1/2 rode paprika (in blokjes)
1 eetlepel rietsuiker
2 eetlepels basilicum (gedroogde)
olijfolie

Bereidingswijze

Snij de aubergines in plakjes. Doe de bloem en de geklutste eieren in twee diepe borden. Kruid het paneermeel met peper en zout en doe in een ander bord. Dep de aubergineschijfjes eerst in de bloem, dan in de eieren en tot slot in het paneermeel. Verwarm een bodem olie in een diep pan en bak de aubergine goudbruin.

Verwarm een scheut olijfolie en bak de sjalot met de look glazig. Roer er de tomatenpuree onder en laat 5 minuten bakken. Voeg de tomaten, paprika, rietsuiker en basilicum toe en laat 15 minuten pruttelen. Kruid met peper en zout. Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg vier plakjes aubergine op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er een schijfje mozzarella op, daarna opnieuw een aubergineplakje, opnieuw mozzarella en eindig met aubergine. Giet er de saus over en bestrooi met

de kaas. Zet 10 minuten in de oven. Garneer met de verse basilicum. Bestrooi met wat geroosterde pijnboompitten voor extra bite.

