



Hoofdgerechten

## Gratintorentjes van koolraap en aubergine

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

400 gram gehakt (gemengd)  
2 sjalotten (gesnipperd)  
2 lookteentjes (geperst)  
2 tomaten (in plakken)  
1 aubergine  
2 koolrapen  
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
250 gram mozzarella (in plakken)  
800 gram tomaten (gehakte)  
2 eetlepels tomatenpuree  
100 milliliters rode wijn  
50 gram paneermeel  
1 eetlepel oregano (gedroogde)  
takje rozemarijn (geraspt)  
basilicumblaadjes (enkele)  
1 theelepel paprikapoeder  
2 laurierblaadjes  
bosje tijm  
snuifje suiker  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Bak de sjalotten met de look in olijfolie glazig. Voeg de tomatenpuree toe en roerbak 2 minuten. Giet er de rode wijn bij en laat de alcohol verdampen. Doe er de gehakte tomaten bij en kruid met de tijm, rozemarijn, laurier, oregano, paprikapoeder, peper en zout. Voeg een snuf suiker toe en laat op een zacht vuur 15 minuten pruttelen.

Bak het gehakt in een droge koekenpan rul. Schep onder de tomatensaus. Verwarm de oven voor op 180°C.

Snij de aubergine in plakken. Schil de koolrapen en snij ook in plakken die even groot zijn als de aubergine. Kruid de aubergineplakken met peper en zout en bak ze aan beide kanten in olijfolie goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe hetzelfde met de plakken koolraap.

Verdeel wat tomaten-gehaktsaus op de bodem van een ovenschaal. Bouw per persoon een torentje. Begin met een plak koolraap, leg er een plak aubergine op en herhaal. Eindig met een plak tomaat en een plak mozzarella. Schep er de resterende tomaten-gehaktsaus over. Meng de Parmezaanse kaas en een scheutje olijfolie onder het paneermeel en strooi over de torentjes. Zet 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is. Werk af met enkele blaadjes basilicum.

## Keukenbenodigdheden

Oven

