



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
30'	40'	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 tl gedroogde oregano
- verse basilicum

zout en peper

Bereidingswijze

1. Snijd de aubergines in plakken van 1 cm en bestrooi met zout. Laat 15 minuten uitlekken en dep droog.
2. Verhit een grillpan of koekenpan en bak de aubergineplakken met wat olijfolie goudbruin aan beide kanten. Zet apart.
3. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in olijfolie, voeg de tomatenblokjes en oregano toe en laat 15 minuten pruttelen. Kruid met zout en peper.
4. Verwarm de oven voor op 190 °C.
5. Schep een laag saus in een ovenschotel, leg er aubergineplakken op, wat saus, plakjes mozzarella en Parmezaan. Herhaal tot alles op is en eindig met kaas.
6. Bak 30 minuten tot de bovenkant goudbruin en bubbelend is.
7. Laat 10 minuten rusten en werk af met verse basilicum voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)