



Melanzane alla parmigiana

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	55'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de aubergines in plakken van ongeveer een halve centimeter, bestrooi met zout en laat 30 minuten uitlekken in een vergiet.
- 2.** Dep de plakken droog en bak ze goudbruin in de zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Fruit de gesnipperde ui en look in de olijfolie, voeg de gepelde tomaten toe en pletje ze fijn.
- 4.** Laat de saus 20 minuten zachtjes inkoken, kruid met zout, peper en scheur er basilicum door.
- 5.** Beleg een ovenschotel met een laag saus, dan aubergine, mozzarella en parmezaan. Herhaal tot alles op is.
- 6.** Werk af met parmezaan en bak 35 minuten in een op 190 graden voorverwarmde oven tot goudbruin.
- 7.** Laat 10 minuten rusten voor je aansnijdt zodat de schotel mooi blijft zitten.

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