

Melanzane alla Parmegiana



Benodigheden:

- ❖ 4 Aubergines
- ❖ 190ml Olijfolie
- ❖ 1 Ui, gesnipperd
- ❖ 3 Tenen knoflook, fijngesneden
- ❖ 2 Blikken gepelde tomaten (a 400 g)
- ❖ 2 tl Suiker
- ❖ 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ❖ 2 Zakjes mozzarella (kaas, a 125 g), in plakken
- ❖ 1 Bakje basilicum (15 g), alleen de blaadjes
- ❖ 2 Losgeklopte eieren

Bereidingswijze:

Snijd de aubergines in de lengte in plakken van 1/2 cm. Bestrooi de plakken aan beide kanten royaal met zout en laat ze in een vergiet 20 min. uitlekken. 2. Verhit ondertussen 3 el olie en fruit de ui en de knoflook 2 min. Voeg de tomaat toe en roer deze met een houten lepel in kleine stukjes. Breng op smaak met de suiker, peper, oregano en zout. Laat 15 min. zachtjes pruttelen. Spoel de aubergine af en dep droog met keukenpapier. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. Verhit de rest van de olie in een hapjespan. Bloem de aubergine en haal ze hierna door het los geklopte ei, bak ze in delen telkens in ca. 4 min. goudbruin. Keer halverwege. Laat uitlekken op keukenpapier. Leg een laag aubergine in de ovenschaal en schep er een laag tomatensaus op. Bestrooi met wat Parmezaanse kaas en leg er een paar plakken mozzarella op. Meng de Parmezaanse kaas evt. met wat broodkruim voor de binding. Herhaal tot alles op is. Bak 50 min. in de oven op 160 graden.

