

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Oven
Kookplaat

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 1 ui
- 2 knoflook tenen
- 1 blik gepelde tomaat (in stukjes)
- ½ theelepel chilivlokken (of meer indien gewenst)
- 2 bolletjes mozzarella
- 60 gr. Parmezaanse kaas
- ¼ bos basilicum
- Zout, naar smaak

Bereidingswijze

Saus

1. Maak de ui en knoflook schoon en snipper deze.
2. Verwarm een steelpan voor en bak de ui en knoflook in een laagje olijfolie totdat ze zacht en glazig zijn.
3. Voeg het blikje tomaat toe en maak op smaak met de chilivlokken en zout.
4. Laat de tomatensaus zachtjes pruttelen gedurende 20 – 30 minuten.

Melanzane

1. Verwarm een oven voor op 200°C hete lucht.
2. Snijd plakken van de aubergine van ca. 2 cm. dik en leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
3. Besprenkel de aubergine plakken met wat olijfolie en zout en schuif de plaat gedurende 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de aubergine uit de oven zodra ze bruin en zacht zijn.
4. Rasp de Parmezaanse kaas en snijd de mozzarella bollen in plakken van ca. 5mm. dik en zet deze kazen tot gebruik apart.
5. Olie een ovenschaal in met wat olijfolie en leg er een laagje gebakken aubergine plakken in.
6. Verdeel ongeveer de helft van de tomatensaus over de aubergine plakken en leg er een paar plakjes mozzarella op.
7. Scheur er wat basilicumblaadjes op en leg er weer een paar plakken aubergine bovenop.
8. Schep er weer wat tomatensaus op, de laatste plakjes mozzarella, de basilicum en de geraspte Parmezaanse kaas.
9. Schuif de schaal in de voorverwarmde oven gedurende ca. 30 minuten.