



V Melanzane alla parmigiana

🕒 35 + 30 + 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 el olijfolie
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 1 winterpeen (geschild, in kleine blokjes)
- ★ 3 stengels bleekselderij (in smalle boogjes)
- ★ 6 basilicumblaadjes
- ★ 1 tl suiker
- ★ 1 kg gezeefde tomaat (pak of fles)
- ★ 4 aubergines
- ★ olijf- of arachideolie
- ★ rijstbloem of maïzena
- ★ 2 eieren (losgeklopt)
- ★ 200 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ★ 500 g mozzarella (in stukken)

MATERIAAL: keukenpapier, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin de ui, wortel en bleekselderij 3-4 minuten op middelhoge stand.
2. Voeg de basilicum, suiker, ½ tl zout en de tomatensaus toe en kook 20-25 minuten op een lage stand.
3. Roer af en toe door.
4. Verwijder de steelaanzet van de aubergines en snijd de aubergines in de lengte in plakken van een halve cm dik.
5. Bestrooi met zout en leg ze circa 30 minuten in een vergiet of zeef.
6. Zet een bord met bijvoorbeeld een vol blik erop zodat er zo veel mogelijk vocht uittrekt.
7. Dep dan de plakken droog met keukenpapier.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Verhit een laag olie in een wok of hapjespan.
10. Haal de helft van de plakken aubergine door de rijstbloem en de andere helft door het ei.
11. Frituur alle aubergineplakken 2-3 minuten en laat uitlekken op keukenpapier.
12. Verdeel een laagje tomatensaus over de bodem van een ovenschaal en bestrooi met wat Parmezaanse kaas.
13. Leg daarop een laag aubergineplakken met daarop tomatensaus, Parmezaanse kaas en mozzarella.
14. Herhaal deze lagen en eindig met een dikke laag mozzarella en Parmezaanse kaas.
15. Zet het gerecht 25-30 minuten in het midden van de oven.
16. Neem uit de oven en laat voor het serveren circa 15 minuten rusten.

Tip: Combineer de aubergines in dit recept met plakken courgette.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

