



Italiaans, maar geen pasta!

Aubergine met Parmezaanse kaas

Melanzane al parmigiano

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 40 g bloem
- ✓ 2 tl venkelzaad geroosterd en fijn gemalen
- ✓ 2 aubergines in plakken
- ✓ 4-5 el olijfolie
- ✓ 150 ml gezeefde tomaten passata
- ✓ 200 g tomaatblokjes uit blik
- ✓ ½ bosje basilicum blaadjes geplukt
- ✓ 1 bollen buffelmozzarella in plakjes
- ✓ 40 g Parmezaanse kaas vers geraspt

MATERIAAL: 2 ovenschaaltjes

ZO MAAK JE HET

1. Meng in een kom de bloem met het venkelzaad en wat zout.
2. Wentel de aubergineplakken erdoor.
3. Verhit 2 el van de olie in een grote koekenpan op matig tot hoog vuur.
4. Bak hierin ⅓ deel van de aubergineplakken goudbruin en gaar in 10 minuten.
5. Keer ze halverwege.
6. Bak zo de rest van de aubergines in de rest van de olie.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Verwarm intussen in een steelpan met dikke bodem de gezeefde tomaten met de tomaatblokjes en de helft van de basilicum al roerend op matig vuur.
9. Verdeel de helft van de aubergines en de helft van de saus over 2 ovenschaaltjes.
10. Verdeel hierover de helft van de mozzarella en vervolgens de rest van de aubergines en saus.
11. Dek af met de rest van de mozzarella en strooi de Parmezaanse kaas erover.
12. Bak ± 25 minuten en laat de kaas mooi kleuren.
13. Serveer warm met de rest van de basilicum.



BRON: deliciousmagazine.nl