



Melanzane alla Parmigiana

2 personen – bijgerecht

35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 kleine aubergines
- 1 blik tomaten
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijn gesneden
- 1 handvol basilicum
- olijfolie
- 1 bol mozzarella
- stukje Parmezaanse kaas
- ½ tl zout
- 1 tl suiker

MATERIAAL: airfryer, ovenschotel voor airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aubergines in dunne plakken en bestrijk ze met wat olijfolie.
2. Grill de plakken tot ze zacht zijn: ongeveer 10 minuten op de roast-stand.
3. Bak intussen in een steelpan de ui en knoflook met 1 theelepel suiker en ½ tl zout tot ze glazig zijn en licht kleuren.
4. Open het blik tomaten en knip de tomaten in het blik met een schaar fijn.
5. Schenk alles in de steelpan en laat op middelhoog vuur zachtjes pruttelen en iets inkoken.
6. Zet het vuur uit zodra de saus is ingedikt en roer de grofgehakte basilicum erdoor.
7. Bouw in de schaal de melanzane: eerst een laag aubergine, dan wat tomatensaus en een beetje mozzarella.
8. Herhaal tot alles op is en eindig met een royale laag Parmezaan.
9. Air fry de melanzane circa 20 minuten, tot de kaas krokant en goudbruin is.
10. Serveer direct.
11. Of laat afkoelen en bewaar in de koelkast; de volgende dag warm je 'm zo weer op.

TIP: 1

TIP: 1

BRON: culy.nl

