

DINNERLY



Brioche met gesmoorde aubergine in tomatensaus met gesmolten kaas



ca. 30min



2 personen

Het Italiaanse parmigiana di melanzane laat al zien dat aubergine, tomatensaus en kaas een geweldige combinatie zijn. Daarom dachten onze chefs: "Wat als je die elementen gebruikt om een goede sandwich mee te beleggen?" Het toverachtige resultaat zie je vandaag: een prachtig broodje met zacht gebakken aubergine in tomatensaus, gegratineerd met kaas. Het geheel wordt geserveerd met aardappelpartjes en pittige rode ui. Genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 tomaat
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 50g geraspte jong belegen kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 692kcal, vet 30.1g, koolhydraten 86.4g, eiwit 20.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **aubergine** in plakken van ca. 0,5cm dik. Verdeel ze over een groot bord, wrijf aan beide kanten in met wat zout en zet opzij – zo komt het vocht eruit. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Pel en halveer de **ui**. Snij **1 helft** in dunne schijven en snipper de **andere helft** grof.



2. Ui fruiten

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **gesnipperde ui** toe en bak 2-3min tot ie zacht begint te worden. Roer de knoflook erdoor en bak ca. 30sec mee. Dep de **aubergine** droog met keukenpapier, voeg toe aan de pan en bak ca. 1min.



3. Saus opzetten

Giet de **tomatensaus**, 150ml water, 1el balsamicoazijn en snuffen peper, zout en suiker erbij. Roer voorzichtig door en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 20-23min borrelen, tot de **aubergine** zacht en gaar is. Voeg scheutjes water toe als de **saus** inkookt voordat de **aubergine** klaar is. Proef de **saus** en kruid met wat peper en zout.



4. Aardappel roosteren

Snij ondertussen de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 2cm breed. Meng ze in een kom met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster 20-25min in de oven tot ze gaar zijn (zie ook de tip in **stap 6**). Hussel halverwege de baktijd goed om.



5. Kaas smelten & serveren

Snij de **tomaat** in dunne plakken. Snij de **broodjes** open en leg de helften op een tweede bakplaat met bakpapier. Beleg de **broodhelften** achtereenvolgens met de **aubergine en saus**, de **tomaat**, de **schijfjes ui** en de **geraspte kaas**. Bak 2min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Serveer de **broodjes** met de **aardappels** en evt. overgebleven **saus**.



6. Knapperige aardappels

Het kan best lastig zijn om ovenaardappels knapperig te krijgen. Hiervoor is het belangrijk dat ze goed over de bakplaat uitgespreid worden. Daarnaast helpt het om na het bakken de oven uit te schakelen en de oven deur op een kier te zetten. Laat de aardappels nog zo'n 5min in de oven afkoelen – zo worden ze een stukje krokanter.