

DINNERLY



Broodjes 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 grote aubergine
- 1 rode ui
- 1x gehakte tomaten met basilicum
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 tomaat
- 2 burgerbroodjes¹
- 100g jonge geraspte kaas²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el balsamicoazijn³
- 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), melk (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 818kcal, vet 35.3g, koolhydraten 97.8g, eiwit 27.3g



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 kan er wat vocht uitlopen. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Pel en halveer de **ui**. Snij **1 helft** in dunne schijven en snipper de **andere helft** grof.



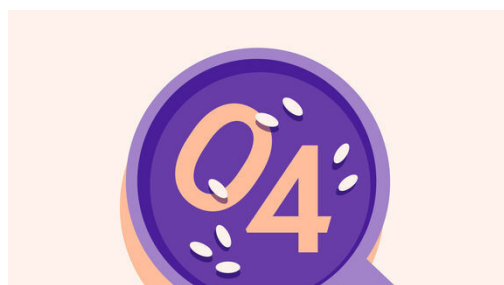
2. Ui fruiten

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. 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 plakken **aubergine** droog met keukenpapier, leg ze in de pan en bak ca. 1min op beide kanten.



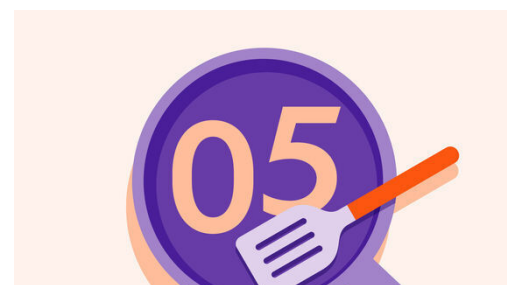
3. Saus opzetten

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 incl. schil** in partjes van ca. 2cm breed. Hussel ze om 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 soms lastig zijn om ovenaardappels echt lekker 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.