



Aubergine parmigiana

met reuzencroutons en salade



30-40min



2 personen

De Italianen noemen deze ovenschotel 'melanzane alla parmigiana'. En zoals het een goed Italiaans gerecht betaamt, kent iedere Italiaanse regio zijn eigen versie van het recept. Onze versie maak je af met een goudbruine laag van broodkruim bovenop. Van de rest van het brood maak je croutons. Lekker voor in de salade, maar je kunt ze natuurlijk ook gebruiken om de ovenschaal schoon te vegen.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 aubergines
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 2 bruine pistolets ^{1,7,11,13}
- 1 pak tomatenpassata
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Verwarm de oven op 250°C voor als deze geen grillstand heeft.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794.0kcal, vet 41.3g, eiwit 33.8g, koolhydraten 67.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Zet de oven met de grillstand aan (**zie kooktip, links**). Pel en hak de **ui** en de **knoflook** fijn. Snijd de **aubergines** in dikke schijven. Scheur of snijd de **mozzarella** in kleine stukjes. Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Breek **1 baguette** in stukken, verkruimel de **andere pistolets**.



4. Schotel maken

Stel in een ovenschaal de **parmigiana** samen: eerst een dun laagje **tomatensaus**, dan de **aubergine**, weer **saus**, de **basilicum**, de **helft van de mozzarella**, de **helft van de geraspte kaas**, de **aubergine** enz. Zorg dat je wat **saus** voor bovenop bewaart.



2. Aubergine grillen

Leg de **aubergine** op 1-2 bakplaten. Bestrijk met een laagje olijfolie en bestrooi met peper en zout. Rooster 5-8min in de oven tot de **aubergine** begint te kleuren. Leg er dan de **stukjes brood** bovenop en bak nog eens 2-3min in de oven tot het **brood** knapperig is. Neem de bakplaat uit de oven, zet de grill uit en zet de oven op 220°C. Houd de **croutons** apart voor stap 6.



5. Parmigiana bakken

Verdeel de **rest van de saus**, de **mozzarella** en de **rest van de geraspte kaas** over de **ovenschaal**. Bestrooi gelijkmatig met het **broodkruim**. Bak de **parmigiana** 5-10min in de oven tot de **kaas** gesmolten en het **broodkruim** goudbruin is.



3. Tomatensaus maken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** met een snuf zout in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Voeg dan de **tomatenpassata** en een snuf suiker toe en breng de **sous** aan de kook. Zet het vuur laag en laat de **sous** ca. 5min op matig vuur zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.



6. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn (lieft balsamicoazijn), zout, peper en een snuf suiker. Meng de **mesclun** kort voor het serveren met de **dressing** en de **croutons**. Serveer de **parmigiana** met de **salade**.