



Gegrilde aubergines met pankokorstje

met rucola en gnocchi in bechamelsaus



ca. 30min



2 personen

De aubergine is een veelzijdige groente. Of je hem nu als blokjes door een pasta verwerkt of hem laat schitteren als de ster van het gerecht – het werkt altijd. Vandaag kiezen we voor de laatste optie. Je grilt aubergines in de oven met een krokant korstje van panko met kaas en citroenrasp. Erbij een heerlijke rucolasalade en gnocchi in bechamelsaus. Je maakt het af met een handje peterselie en kaas. Smullen!

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 grote aubergine
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}
- 1 onbehandelde citroen
- 50g panko ²
- 10g verse peterselie
- 200ml bechamel ^{2,3}
- 500g gnocchi ²
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ³
- 1el boter ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

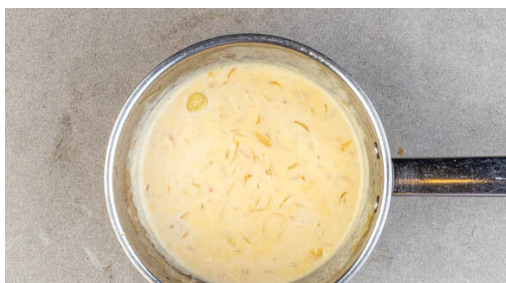
Voedingswaarde per portie

calorieën 1128kcal, vet 56.1g, koolhydraten 129.8g, eiwit 29.9g



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 250°C. Halveer en pel de **uien** en snijd ze in dunne reepjes. Smelt 1el boter in een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur. Voeg de **ui** met een flinke snuf zout toe en bak 10-15min, tot de **ui** glazig begint te worden.



4. Saus koken

Meng de **ui** met de **bechamel** en 100ml melk en breng aan de kook. Neem dan de pan van het vuur en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



2. Aubergines grillen

Snijd de **aubergine** in de lengte in vingerdikke plakken en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Wrijf de plakken rondom in met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **aubergines** bovenin in de oven in ca. 10min goudbruin. **Tip:** houd ca. 10cm afstand tussen de grill en de **aubergines**.



5. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gnocchi** 4-6min, tot ze mooi bruin beginnen te worden. Voeg de **saus** en de **helft van de peterselie** toe, breng aan de kook en proef of je nog peper en zout wilt toevoegen.



3. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn, halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **helft van de kaas** en de **citroenrasp** met de **helft van de panko**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **½el citroensap** en een snuf peper en zout. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



6. Aubergines afmaken

Verdeel het **pankomengsel** over de **aubergines** en bak nog ca. 3min in de oven, tot de **panko** goudbruin is. Meng de **rucola** met de **dressing**. Verdeel de **gnocchi** en **rucola** over de borden en serveer de **plakken aubergine** erbovenop. Bestrooi met de **rest van de peterselie** en de **rest van de kaas**.