



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, heeft iedere regio zijn eigen versie. Onze schotel met aubergine maak je af met een goudbruine laag van broodkruim bovenop. Van het rest van het brood maak je croutons. Lekker voor in de salade, maar je kunt ze natuurlijk ook gebruiken om naar goed Italiaans gebruik de ovenschaal schoon te eten.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 aubergines
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 20g verse basilicum
- 1 meergranen baguette ¹
- 1 pak tomatenpassata
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 734kcal, vet 47.1g, koolhydraten 51.5g, eiwit 27.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (evt. met de grillstand aan). Pel en hak de **ui** en de **knoflook** fijn. Snijd de **aubergines** in dikke schijven. Scheur of snijd de **mozzarella** in stukjes. Rasp de **blokjes kaas** fijn. Snijd de **basilicumblaadjes**. Scheur de **helft van de baguette** in stukjes, verkruimel de **andere helft**.



4. Schotel maken

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



2. Aubergine grillen

Leg de **aubergineplakken** op 1-2 bakplaten met bakpapier. 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 de **stukjes brood** bovenop en bak nog 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. Bewaar de **croutons** voor stap 6.



5. Parmigiana afmaken

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



3. Tomatensaus maken

Verhit 1-2el olijfolie in een middelgrote kookpan. Fruit de **ui** met een snuf zout 2-3min. 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**.