



Gegrilde aubergine met paneerkorst

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 plakke aubergine in de oven met een krokant korstje paneermeel 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 ^{3,7}
- 1 onbehandelde citroen
- 25g panko ¹
- 10g verse peterselie
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 500g gnocchi ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ⁷
- 1el boter ⁷
- 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

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

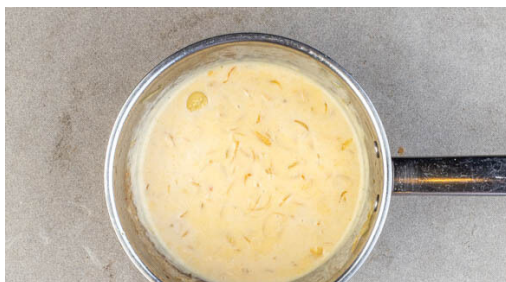
Voedingswaarde per portie

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



1. Ui bakken

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



4. Saus koken

Meng de **ui** met de **bechamelsaus** en 100ml melk en breng aan de kook. Haal de pan vervolgens van het vuur en breng op smaak met peper en zout.



2. Aubergine grillen

Snijdt de **aubergine** in vingerdikke plakken en leg op een bakplaat met bakpapier. Wrijf de plakken rondom in met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **aubergine** bovenin in de oven ca. 10min per kant tot ze goudbruin zijn. **Tip:** bewaar ca. 10cm afstand tussen de grill en de **aubergine**.



5. Gnocchi bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **gnocchi** 4-6min tot ze licht beginnen te bruinen. 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 citroen**. Pers vervolgens **1 helft** uit - de **andere helft** heb je dit recept niet nodig. Meng de **helft van de kaas** __ en de __ **helft van de citroenrasp** met het **panko paneermeel**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1/2el citroensap** en een snuf peper en zout. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn.



6. Aubergine afmaken

Verdeel het **paneermengsel** over de **aubergines** en bak ca. 3min verder tot het **paneermeel** goudbruin is. Meng de **rucola** met de **dressing**. Verdeel de **gnocchi** en **rucola** over de borden en schik de **plakken aubergine** erbovenop. Garneer met de **rest van de peterselie** en de **rest van de kaas**.