



Aubergine parmigiana

met salade en reuzencroutons



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 krokante laag broodkruim. Met de 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
- 1 bol mozzarella³
- 1 blokje harde kaas^{1,3}
- 10g verse basilicum
- 2 grote aubergines
- 1 baguette²
- 400g tomatenpassata
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- keukenrasp
- bakkwast

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 865kcal, vet 53.6g, koolhydraten 71.7g, eiwit 26.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte. Pel de **ui** en de **knoflook** en snijd beide fijn. Snijd de **mozzarella** grof. Rasp de **harde kaas** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes**. Snijd de **aubergines** in schijven van ca. 1cm. Breek de **helft van het broodje** in grove stukken, verkruimel de **andere helft**.



4. Ovenschotel maken

Bedek de bodem van een ovenschaal met een dun laagje **tomatensaus**. Verdeel er een laagje **aubergine** over en dan weer een laagje **tomatensaus**. Bestrooi met de **basilicum**, de **helft van de mozzarella** en de **helft van de geraspte kaas** en bedek met de **rest van de aubergine**. Zorg dat je wat **sous** voor bovenop bewaart.



2. Aubergine grillen

Verdeel de **aubergine** over 1-2 bakplaten. Bestrijk ze met een dun laagje olijfolie en bestrooi met een flinke snuf peper en zout. Rooster 5-8min in de oven tot de **aubergine** begint te kleuren. Leg de **stukjes brood** bovenop en bak nog 2-3min in de oven, tot de **croutons** knapperig zijn. Neem de bakplaat uit de oven en zet de oven op 220°C boven-/onderwarmte.



5. Parmigiana bakken

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



3. Tomatensaus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** met een snuf zout in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Blus af met de **tomatenpassata**, 100ml water en een snuf suiker en breng de **sous** aan de kook. Zet het vuur laag en laat de **sous** ca. 5min zachtjes koken op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout.



6. Dressing maken

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