

## Aubergine Parmigiana

Dit gerecht is verrukkelijk. Ideaal voor een diner met vegetariërs, maar ook voor niet-vegetariërs een absolute aanrader! Serveer deze ovenschotel met een stokbroodje, wat olijfolie (eventueel met dipper), en een lekker glas wijn.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	80 minuten

---

Dit gerecht is verrukkelijk. Ideaal voor een diner met vegetariërs, maar ook voor niet-vegetariërs een absolute aanrader! Serveer deze ovenschotel met een stokbroodje, wat olijfolie (eventueel met dipper), en een lekker glas wijn.

### Bereidwijze

1. Snijd de aubergine overlans in dunne plakken Bestrooi elke plak aan 2 kanten met zout en leg ze in een groot vergiet. Laat de aubergine 1 uur staan zodat het bittere vocht eruit kan trekken.
2. Spoel de plakken af, dep ze droog met keukenrol, en bestuif ze licht met bloem.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in met olijfolie.
4. Verhit een ruime hoeveelheid olijfolie in een grote pan. Bak de aubergines in gedeelten op matig vuur tot ze goudbruin beginnen te kleuren.
5. Voeg na elke lichter wat olijfolie toe. Laat de aubergine op keukenrol uitlekken.
6. Leg een laag aubergineplakken onderin de ovenschaal.
7. Schep 4 eetlepels passata over de aubergines en strooi er stukjes basilicum over.
8. Bestrooi met wat mozzarella en parmezaanse kaas. Ga door met laagjes maken tot de aubergine op is.
9. Eindig met de kaas.
10. Bak de aubergineschotel circa 30 minuten in de oven gaar tot er een lichtbruin korstje op komt.

TIP Koud is dit gerecht ook erg lekker!

### Ingrediënten

- 2 aubergines
- Handjevol bloem
- Betis bakolijfolie
- 1 pot tomaat- en basilicumsaus of gewone tomatensaus
- 10 basilicumblaadjes
- 1 bol mozzarella
- Parmezaanse kaas
- Zout en peper

### accessoires

- Ovenschaal
- Oven