Diner

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 grote aubergine
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 2 blikken tomatenblokjes
- 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- Bloem
- 1 ei (indien nodig 2)
- 2 bollen buffelmozzarella
- 30 gr geraspte Parmezaanse kaas (meer naar smaak)
- Peper en zout
- Flink wat olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de aubergine in (ronde) plakken van ongeveer 1 cm dik. Leg de plakken op keukenpapier en strooi flink wat zout over beide kanten heen. Laat de aubergine minstens 15 min staan.
2. Snipper de knoflook en de sjalot.
3. Zet een sauspan op het vuur en verwarm hier een flinke scheut olijfolie in. Fruit hier de knoflook en de sjalot in aan op middelhoog vuur. Voeg na een paar minuten de tomatenblokjes toe. Breng op smaak met flink wat peper en zout en voeg ook de Italiaanse kruiden toe. Laat dit op laag vuur zachtjes inkoken.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Zet twee diepe borden klaar en strooi in het ene bord een laagje bloem en klop in het andere bord een ei met een beetje zout los. Dep dan de plakken aubergine af en haal ze vervolgens door een laag bloem. Haal ze daarna door het ei heen.
6. Verhit een flinke laag olie in een pan op middelhoog tot hoog vuur. Bak (of eigenlijk frituur) hierin de plakken aubergine. Zorg dat beide kanten gebakken zijn. Haal ze dan uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Voeg tussendoor wat olie toe aan de pan als dit nodig is. Om de aubergineplakken goed gaar te krijgen kun je ze voor een tweede keer bakken in de olie.
7. Snijd de mozzarella in plakken.
8. Schep een laagje van de tomatensaus op de bodem van een ovenschaal. Leg hier plakken aubergine op en leg ze zo dicht mogelijk tegen elkaar aan. Leg hier een laagje mozzarella op, schep hier een dun laagje tomatensaus overheen en strooi hier wat Parmezaanse kaas overheen. Vervolgens leg je weer een laag aubergine plakken op, zorg dat ze ongelijk liggen met de vorige laag. Leg hier weer een laag mozzarella op, een laagje tomatensaus en Parmezaanse kaas. Het ligt aan de grootte van de ovenschaal hoeveel lagen je kunt maken, maar de laatste laag bestaat uit tomatensaus met daarop mozzarella en een flinke laag Parmezaanse kaas.
9. Zet de schaal in de oven voor ongeveer 25 tot 30 minuten. Laat het vervolgens zo'n 10 minuten staan voordat je het aansnijdt en serveert.