Bijgerechten / Italië

Aubergine Parmigiana

Het Napolitaanse zondagsritueel: dikke rondjes gebakken aubergine, gelaagd met een langzame tomatensaus, gescheurde basilicum en fior di latte mozzarella, en vervolgens gebakken totdat de lagen samensmelten tot iets dat groter is dan de som der delen - van boven gebronsd en van binnen meegevend.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1200 g Grote bolaubergines
- ☐ 20 g grof zout (voor het onttrekken van vocht aan aubergines)
- ☐ 300 ml Olijfolie of zonnebloemolie, om ondiep te frituren
- ☐ 800 g San Marzano-tomaten, met de hand geplet (twee blikken van 400 g)
- ☐ 15 g teentjes knoflook, licht geplet
- ☐ 40 ml Extra vergine olijfolie, voor de saus
- ☐ 20 g Verse basilicumblaadjes
- ☐ 8 g Fijn zout en zwarte peper
- ☐ 400 g Fior di latte mozzarella, gescheurd of in plakjes van 5 mm dik
- ☐ 80 g Parmigiano Reggiano, fijngeraspt

Zo maak je het.

01 Snijd de aubergines in rondjes van 7-8 mm. Leg ze in een vergiet en zout elke laag royaal. Leg er een verzwaard bord op en laat 45-60 minuten staan. Het zout trekt de bittere, donkere vloeistof eruit die anders de aubergine-olie hongerig zou maken tijdens het frituren.

02 Verwarm de extra vergine olijfolie en knoflook in een grote pan op middelhoog vuur tot de knoflook licht goudkleurig en geurig wordt, ongeveer 3 minuten. Voeg de geplette tomaten en een flinke snuf zout toe en laat 20-25 minuten onafgedekt sudderen, af en toe roeren, tot de saus ingedikt en donker is geworden tot diep scharlakenrood. Verwijder de knoflook. Scheur de helft van de basilicumblaadjes eraf.

03 Verhit de frituurolie in een diepe, brede pan tot 175–180 C. Bak de aubergineschijfjes in porties, zonder dat ze zich ophopen, gedurende 2 à 3 minuten per kant, tot ze diep goudbruin zijn. Laat uitlekken op een rooster of keukenpapier. Stapel ze niet op elkaar; ze zullen elkaar stomen en drassig worden.

04 Verwarm de oven voor op 180 C (355 F). Verdeel een dun laagje tomatensaus op de bodem van een diepe ovenschaal. Voeg een laag gebakken plakjes aubergine toe, enigszins overlappend. Strooi de gescheurde mozzarella, een paar basilicumblaadjes en een laagje Parmigiano. Herhaal de lagen – saus, aubergine, mozzarella, basilicum, Parmigiano – tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laagje saus en een royale hoeveelheid Parmigiano erop.

05 Bak onafgedekt op 180 C (355 F) gedurende 35-45 minuten tot de bovenkant diep gebronsd is en de mozzarella rond de randen zichtbaar borrelt. Rust minstens 20 minuten voordat je het serveert; een vers gesneden parmigiana zakt in; een uitgerust exemplaar zal netjes snijden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / eggplant-parmigiana