Hoofdgerechten / Italië

Melanzane alla parmigiana

Laagjes gebakken aubergine met tomatensaus, mozzarella en parmezaan, tot een korst gebakken.

Tijd 110 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Aubergines
- ☐ 800 g Tomaten uit blik
- ☐ 400 g mozzarella
- ☐ 150 g Parmezaanse kaas
- ☐ 30 g Basilicum
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 200ml Olijfolie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de aubergines in de lengte in plakjes van een halve centimeter dik, zout ze en druk ze een half uur onder een gewicht.

02 Dep de plakjes volledig droog; natte exemplaren spugen in de olie en korsten nooit.

03 Bak de aubergines in porties in olijfolie, twee minuten per kant, en laat ze uitlekken op een rooster.

04 Fruit de knoflook, voeg de tomaten toe en kook de saus twintig minuten om in te dikken, en zout aan het einde.

05 Snijd de mozzarella in plakjes en laat deze tien minuten op papier uitlekken.

06 Leg het op: saus, aubergine, mozzarella, parmezaanse kaas, basilicum – vier keer.

07 Bak veertig minuten op 190 °C en laat twintig minuten staan alvorens aan te snijden.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / melanzane-alla-parmigiana