

## Parmigiana alle melanzane / Parmigiana all melanzane



### De boodschappen voor 4 personen

- 4 grote vleestomaten, stevig maar rijp
- zout&versgemalen zwarte peper
- 75 ml extra virgin olijfolie
- een sjalotje en 1 rode ui, gehakt
- handvol verse basilicum
- 30 gram bloem
- 300 gram aubergine
- 1 losgeklopt vrije uitloop ei
- 200 gram mozzarella

**Een heerlijk vegetarisch voorgerecht**, deze vleestomaten gevuld met onder andere aubergine en kaas.

### Zo maak je Parmigiana alle melanzane

Verwarm de oven voor op 200°C.

Parmigiana alle melanzane / Parmigiana all melanzane

Snij het kapje van de tomaten, hol ze uit en bestrooi ze aan de binnenkant met zout.

Zet de tomaten omgekeerd op keukenpapier en laat ze 10 minuten uitlekken.

Bewaar de kapjes en de tomatenpulp.

Verhit de helft van de olijfolie en bak het gesnipperde uitje zacht in +/- 3 minuten.

Voeg de pulp toe, zout & peper naar smaak en de helft van basilicumblaadjes.

Roer alles door elkaar.

Laat de mix op middelhoog vuur - deksel half op de pan - +/- 20 minuten inkoken.

Roer af en toe om aanbranden te voorkomen.

Strijk 30 ml olijfolie in een grillpan en verhit de pan.

Snij de aubergines in ronde plakken. Haal ze door de bloem, schudt het teveel af.

Haal de aubergine door het losgeklopte ei.

Bak de auberginerondjes in de hete pan in 3 minuten per kant goudbruin.

Neem de aubergine uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Strooi er zout en peper naar smaak op.

Zet de uitgeholde tomaten in een vuurvaste schaal.

Vul ze met aubergine, een schepje tomatensaus, een blaadje basilicum en eindig met mozzarella.

Herhaal de laagjes tot de tomaat vol is en zet de kapjes er weer op.

Druppel twee eetlepels olijfolie over de tomaten.

Zet de tomaten 20-25 minuten in de oven totdat ze zacht zijn en de kaas gesmolten is.

Zet in het midden van elk bord een tomaat, druppel de laatste olijfolie erop en garneer met basilicumblaadjes.

Geef er zout & peper bij voor wie wat extra wil. Heet uit de oven opdienen!

## Parmigiana alle melanzane / Parmigiana all melanzane



### Shopping list for 4 persons

- 4 large beef tomatoes, firm but ripe
- salt & freshly grounded black pepper
- 75 ml extra virgin olive oil
- a small shallot and 1 red onion, chopped
- handful fresh basil
- 30 grams flour
- 300 grams of eggplant
- 1 free-range egg lightly beaten
- 200g mozzarella
- 

**A delicious vegetarian starter**, these meat tomatoes filled with eggplant and cheese.

### Here is how to make Parmigiana alle melanzane

Start by preheating the oven to 200 ° C

Parmigiana alle melanzane / Parmigiana all melanzane

Cut the tops off the tomatoes, scoop them out and sprinkle the inside with salt.

Turn the tomatoes upside down on a paper towel and let them drain for 10 minutes.

Keep the caps and the tomato pulp.

Heat half the olive oil and fry the chopped shallot until soft, +/- 3 minutes.

Add the preserved tomato pulp, salt and pepper to taste and half the torn basil leaves.

Stir together until combined.

Let the mix thicken on medium heat - the lid half covering the pan - for 18-20 minutes.

Stir occasionally to prevent the tomato mixture from burning.

Heat a grill pan brushed with 30 ml olive oil.

Cut the eggplants into round slices (to fit the tomatoes), press them in the flour, shake the excess off.

Soak the eggplant in the beaten egg.

Fry the eggplant 3 minutes per side, until it is golden brown.

Remove the eggplant from the pan, drain on kitchen paper and sprinkle salt and pepper on.

Place the hollowed tomatoes in an oven proof dish.

Fill them with eggplant, a scoop tomato sauce, some basil and top it with mozzarella.

Repeat the layers until the tomato is full, end with cheese then put the caps on it.

Drizzle two tablespoons olive oil over the stuffed tomatoes.

Place the tomatoes in the oven for 20-25 minutes until they are soft and the cheese has melted.

Set in the middle of each plate a tomato drizzle with the remainder olive oil is and garnish with basil.

Serve with salt & pepper aside to for those who want something extra.

Serve this dish piping hot, straight from the oven!