

Aubergine Parmigiana / Aubergine Parmigiana



Boodschappenlijstje

Voor de aubergine

2 grote aubergines, schijfjes van 5 mm
2 eetlepels olijfolie
100 gram ricotta, verkruimeld
100 gram Parmezaanse kaas, geraspt
100 gram mozzarella, gesneden
zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de tomatensaus

2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 rode ui, fijngehakt
een flinke scheut olijfolie
2x 400g tomaten in blik
2 theelepels gedroogde oregano

Zo maak je Aubergine Parmigiana

Bestrijk de aubergine-schijven aan beide kanten met olijfolie om ze te bedekken.
Verhit een grillpan, bak de aubergines in enkele minuten lichtbruin aan beide kanten.

Zet ze apart terwijl je verdergaat met de tomatensaus

Verhit een grote koekenpan en bak de knoflook en ui met een beetje olie tot ze zacht zijn.
Voeg de gehakte tomaten en oregano toe.
Laat het ongeveer 15 minuten sudderen, of tot de saus ingedikt is

Verwarm de oven voor op 220C/200C hetelucht

Verdeel een beetje tomatensaus over de bodem van een middelgrote vorm.
Leg een laag aubergine over, verdeel er nog een laagje tomatensaus over.
Verkruimel de helft van de ricotta erover en bestrooi met Parmezaan, zout en peper.
Herhaal de lagen totdat alle aubergine op is.

Maak het gerecht af met een laag mozzarella bestrooi met het laatste beetje Parmezaan.
Bak de schotel in 25 minuten.

Serveer de Aubergine parmigiana warm met brood en een groene salade erbij

(Dit gerecht is prima op te warmen als je er nog wat van over hebt.)

Aubergine Parmigiana / Aubergine Parmigiana



Shopping list

For the aubergine

2 large aubergines, sliced 5mm thin
2 tablespoons olive oil
100g ricotta, crumbles
100g Parmesan, grated
100g mozzarella, sliced
sea salt and freshly ground black pepper

For the tomato sauce

2 garlic cloves, finely chopped
1 red onion, finely chopped
a good splash olive oil
2 x 400g tomatoes, tins
2 teaspoons dried oregano

How to make Aubergine Parmigiana

Brush the aubergine slices with olive oil on both sides to coat.

Heat a griddle pan and cook the aubergines for a couple of minutes on both sides until lightly browned. Set aside while you get on with the tomato sauce.

Heat a large frying pan and fry the garlic and onion with a little oil until soft.

Add the chopped tomatoes and oregano.

Simmer for about 15 minutes, or until the sauce has thickened.

Preheat the oven to 220C/200C Fan

Spread a little tomato sauce over the bottom of a medium-sized baking dish.

Add a layer of aubergine slices, spread another layer of tomato sauce on top.

Crumble half the ricotta over the top and sprinkle with Parmesan, salt and pepper.

Continue to repeat the layers until the aubergine is all used up.

Finish with a layer of mozzarella slices topped with the remaining sprinkle of Parmesan.

Bake the dish for 25 minutes.

Serve the Aubergine parmigiana hot with a green salad alongside

(This dish reheats well if you have any leftovers).