



Aubergine parmigiana met reuzencroutons en knapperige sla

 30-40min  Voor 3-4 personen

De Italianen noemen deze ovenschotel 'melanzane alla parmigiana'. En zoals het een goed Italiaans gerecht betaamt, heeft iedere regio in Italië zijn eigen versie van dit gerecht. Onze schotel met aubergine maak je af met een goudbruine laag van broodkruim bovenop. Van het rest van het brood maak je croutons. Lekker voor in de salade, maar je kunt ze natuurlijk ook gebruiken om de ovenschaal sc...

Wat je van ons krijgt

- volkoren baguette ¹
- knoflook
- bollen mozzarella ⁷
- mesclunsla
- aubergines
- tomatenpassata
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- ui
- verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- kookpan
- keukenrasp
- oven
- ovenschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Verwarm de oven op 250°C voor als deze geen grillstand heeft.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 695.0kcal, vet 31.4g, eiwit 34.6g, koolhydraten 64.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Zet de oven met de grillstand aan (**zie kooktip, links**). Pel en hak de **ui** en de **knoflook** fijn. Verwijder de uiteinden van de **aubergines** en snijd ze in dikke schijven. Scheur of snijd de **mozzarella** in kleine stukjes. Rasp de **Italiaanse kaas** fijn. Pluk de **basilicumbladjes** en hak ze grof. Breek **2 baguettes** in stukken, verkrummel de **andere baguettes**.



4. Laagjes maken

Stel in een ovenschaal de **parmigiana** samen: eerst een dun laagje **tomatensaus**, dan de **aubergineplakjes**, weer **tomatensaus**, de **basilicum**, de **helft van de mozzarella**, de **helft van de geraspte kaas**, de **aubergineplakjes** enz. Zorg dat je wat **tomatensaus** voor bovenop bewaart.



2. Aubergine grillen

Leg de **aubergineplakken** op 2 bakplaten. Bestrijk ze met een laagje olijfolie en bestrooi met zout en peper. Grill 5-8min in de oven tot ze beginnen te kleuren. Leg dan de **broodstukjes** erbovenop en bak 2-3min mee tot ze goudbruin zijn. Neem uit de oven, zet de grill uit en zet de oven op 220°C. Houd de **croutons** apart voor stap 6.



5. Parmigiana bakken

Verdeel de **rest van de tomatensaus**, **mozzarella** en **rest van de geraspte kaas** over de **ovenshotel**. Bestrooi gelijkmatig met het **broodkruim**. Zet de **shotel** in de oven en bak 5-10min tot de **kaas** is gesmolten en het **broodkruim** goudbruin is.



3. Tomatensaus koken

Bak intussen de **ui** in een middelgrote kookpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Voeg dan de **tomatenpassata** en een snuf suiker toe en breng de **saus** aan de kook. Zet het vuur laag en kook de **saus** ca. 5min zachtjes sudderend. Breng op smaak met peper en zout.



6. Dressing maken

Maak ondertussen een **dressing** van 3-4el olijfolie, 2el azijn (liefst balsamico), zout, peper en een snuf suiker. Meng de **dressing** met de **mesclunsla** en strooi de **croutons** erover. Serveer de **parmigiana** met de **salade**.