

“Food for Thought” dinsdag 4 juni 2019
Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept Melanzane alla Parmigiana

(8 personen)

Ingrediënten

3 aubergines in plakken van ca. 1 cm, droog gegrild en daarna met olijfolie en zout besprenkeld

300 tot 400 gram mozzarella uitgelekt gewogen, in dunne plakken gesneden

75 gram geraspte Parmezaanse kaas

Bosje basilicum

Tomaten saus gemaakt van:

2 blikken tomatenblokjes plus een blik water

1 fijngesneden ui

1 teen knoflook

1 theelepel tijm of oregano (gedroogd)

2 theelepels zout

1 theelepel suiker

flink zwarte peper

75 ml milde olijfolie

Bereiding tomatensaus

Smoor de ui en de knoflook in de olie, niet te warm, het hoeft niet te bruinen, voeg de overige ingrediënten toe en laat ca. 20 minuten rustig pruttelen. Haal de pan van het vuur en roer er 8 blaadjes gescheurde of gesneden basilicum doorheen.

Ovenschaal

Maak in een ovenschaal een lasagne van aubergine, mozzarella en tomatensaus, in één of meerdere lagen. Eindig met tomatensaus. Bestrooi het gerecht met Parmezaanse kaas. Bak ca. 20 minuten in een oven van 175 graden. Serveer het gerecht warm of lauw en garneer met veel basilicum.

Heerlijk!