

Parmigiana di Melanzane

Over het recept

Dit recept kun je een beetje vergelijken met een lasagne recept waarbij de lasagnebladen worden vervangen door dun gesneden plakken aubergine. Ook kun je er voor kiezen om de aubergines te vervangen door courgettes.

Voor dit recept kiezen we voor een aantal verschillende ingrediënten zoals : aubergines of courgettes, tomaten, knoflook, basilicum, mozzarella en Parmezaanse kaas.

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- verse blaadjes basilicum
- zonnebloem olie om te frituren
- 1 lt blik gepelde tomaten of neem passata
- 5 grote aubergines
- 400 g droge mozzarella
- 500 g Parmigiano reggiano
- olijfolie
- zout en versgemalen peper
- patentbloem

Ingrediënten kaasbakje

- De geraspte kaas
- Een kleine anti-aanbak koekenpan
- Een vorm voor het kaasbakje
- Houten snijplank

Werkwijze

- Snijd de aubergines in niet al te dikke plakken (max. 1 cm). Doe er vervolgens water en zout bij en zet dit een paar uur in de koelkast.
- Verhit een scheut olie in een pan en fruit de knoflook. Schenk er de tomaten bij en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en breng het aan de kook. Laat de saus lekker inkoken voor minimaal anderhalf uur. Dit kun je ook vervangen door passata.
- Laat de aubergines uitlekken. Doe wat bloem op een werkvlak en haal de plakken aubergines door de bloem. Doe wat zonnebloemolie in een grote koekenpan en bak de aubergine plakken rondom goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en leg er weer een laag keukenpapier op en leg hier de volgende aubergine plakken op en herhaal dit.
- Snijd de mozzarella in niet al te dikke plakken en rasp de Parmezaanse kaas. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Pak een diepe ovenschotel en verdeel een lepel saus over de ovenschotel. Leg er dan een laag aubergines en vervolgens een laagje mozzarella met een paar blaadjes basilicum en een laagje kaas. Herhaal dit proces nog enkele malen en sluit af met de mozzarella.
- Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem 20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal daarna de folie eraf en bak het gerecht nog 20 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Neem de schaal uit de oven en laat hem voor het opdienen 5 minuten rusten.

Dit gerecht kun je zowel koud als warm serveren.

Bereiding kaasbakje

- Voor de decoratie maak je een soort bakje van de kaas, waar je straks de melanzane inlegt.
- Verwarm de koekenpan op middelhoog vuur. Bestrooi de bodem van de pan gelijkmatig met de kaas. Bak de kaas een aantal minuten op laag vuur. Eerst zal de kaas smelten en dan gaan schuimen. Wacht rustig af tot de kaas iets donkerder wordt.
- Haal dan de pan van het vuur en laat het iets afkoelen, zodat je de kaasplak op kunt scheppen. Leg de, nog flexibele kaasplak over een omgekeerde vorm (bijvoorbeeld een kopje of een glas). Zodra deze afkoelt wordt het krokant. Haal de kaas van de vorm en leg het op een houten snijplank.
- Maak de koekenpan met wat keukenpapier schoon voor dat je met de volgende begint.