



De Kookjuf

Melanzane Parmigiano (aubergineplakjes met tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas)

Ingrediënten voor ovenschotel 6 personen

3 kleine aubergines	3 tl (kokosbloesem)suiker
3 tenen knoflook	olijfolie
1 ½ bol mozzarella	zout en peper
handvol basilicum	fijngehakte rozemarijn
3 sjalotjes	ongeveer een takje
2 blikken gepelde tomaten	Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Was de aubergine en snijd ze in de breedte in plakken van ½ cm. Bestrooi de plakken met zout aan beide zijden en laat ze in een vergiet 20 minuten uitlekken
2. Snipper de sjalot
3. Pers de knoflook
4. Snijd de mozzarella in dunne plakken
5. Verwarm de oven voor op 180 graden
6. Verhit ondertussen ½ eetlepel olijfolie in een braadpan en fruit de sjalot aan. Doe er de knoflook bij. Doe de tomaten erbij, druk deze stuk en breng aan de kook. Breng op smaak met zout, zwarte versgemalen peper en de suiker. Doe het gewassen takje rozemarijn erbij. Laat 15 minuten pruttelen.
7. Spoel de aubergine af en droog ze met keukenpapier
8. Haal de schijfjes door de bloem heen en bak ze in olijfolie in de koekenpan, bak ze 2 minuten per kant en laat ze uitlekken op keukenpapier
9. Leg plakjes aubergine in een enkele laag in de ovenschotel. Daaroverheen tomatensaus, mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, blaadjes basilicum in stukjes gescheurd, herhaal dit tot de aubergine op is.. Eindig met tomatensaus, kaas en basilicum. Bestrooi met Parmezaanse kaas en verdeel wat mozzarella over de bovenkant. Bak ongeveer 15-20 minuten in de oven.