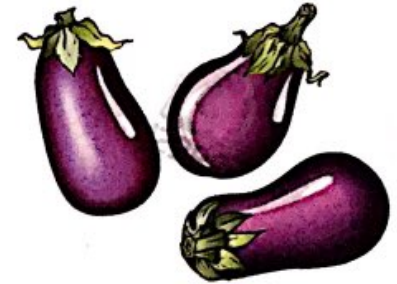
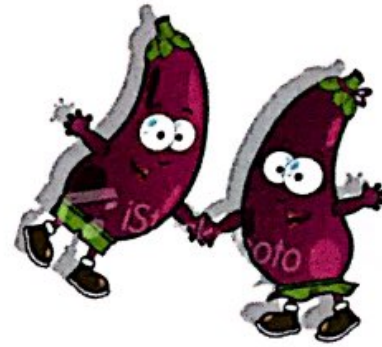


HOOFDGERECHT: C. Aubergine Parmigiana

Ingredienten voor 12 personen:

| | | |
|----------------------------------|-------|----------------|
| Aubergines | 6 | stuks |
| (Kristal)Bloem | + 500 | gram (= 1 pak) |
| Olijfolie | 5,25 | dl |
| Passato di Pomodoro | 7,50 | dl (= 1 pot) |
| Basilicum (in stukjes gescheurd) | 3 | el |
| Mozorella (klein) | 375 | gram |
| Parmezaanse kaas (geraspt) | 135 | gram |
| Zout en peper | | |
| Keukenpapier | 1 | rol |



- **Snijd** de aubergine overlangs in dunne plakken.
- Leg ze in laagjes in een groot vergiet en strooi tussen elke laag wat zout.
- Laat de aubergine 1 uur staan zodat het vocht eruit kan trekken.
- Spoel de plakken af en dep ze aan beide kanten droog met keuken papier.
- Bestuif ze licht met bloem.
- **Verwarm** de oven voor op 180⁰C. en vet een ondiepe ovenschaal in.
- **Verhit** 2,00 dl olijfolie in een grote braadpan.
- Bak de aubergines in gedeelten op matig vuur knapperig en goudkleurig.
- Voeg eventueel meer olijfolie toe en laat elk deel uitlekken op het keukenpapier.
- **Leg** een laag aubergineplakken onderin de schaal en laat ze iets overlappen.
- Breng op smaak met peper.
- Schep 6 eetlepels passato over de aubergines en strooi er wat reepjes basilicum over.
- Bestrooi met wat mozzarella en parmezaanse kaas.
- Ga door met laagjes maken tot alle ingrediënten op zijn.
- **Bak** de aubergines circa 30 minuten.
- Laat ze buiten de oven een halfuur afkoelen.

