

Gegrilde aubergine parmigiana



Ingrediënten

- 2 aubergines
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 blikken tomatenblokjes
- 2 kleine laurierblaadjes
- olijfolie
- peper en zout
- 2 bollen (lactosevrije) mozzarella
- 150 gr geraspte kaas (parmezaan, geitenkaas, lactosevrij of vegan)

Bereiding

Snijd de aubergines in lengte in dunne plakken en bestrooi met zout. Laat ze minstens 1 uur van tevoren staan zodat het vocht eruit trekt. Spoel vervolgens af en dep droog. Verhit olijfolie in een grillpan en grill de plakken aubergines totdat er grillstrepen op staan en/of goudbruin gekleurd zijn. Leg ze even opzij.

Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de gesnipperde ui. Voeg hieraan de tomatenblokjes en laurierblaadjes toe. Roer de saus goed door en laat het geheel zeker een half uur licht doorkoken zodat de saus indikt. Breng op smaak met wat peper en zout.

Verwarm de oven op 180 graden. Pak een ovenschaal en bedek de bodem met een paar plakken aubergine. Smeer hier overheen een laagje van de tomatensaus uit. Verdeel er dan een paar plakken mozzarella en geraspte kaas overheen. Herhaal deze opbouw zodat je in totaal 2 of 3 van zulke lagen hebt en eindig met een laag mozzarella en geraspte kaas. Zet 30 tot 40 minuten in de oven totdat de bovenkant goudbruin gekleurd is en de saus in de schaal borrelt. Lekker met stokbrood of een beetje gekookte pasta of een groene salade.