Aubergine alla parmigiana

Gerecht voor 4-personen

Snijd de aubergines in de lengte in plakken van een ½ cm. Bestrooi de plakken aan beide kanten royaal met zout en laat ze in een vergiet 20 min. uitlekken.

Verhit ondertussen 3 el olie in een koekenpan en fruit de gesnipperde ui en de gesneden knoflook 2 min. Voeg de tomaten toe en roer deze met een houten lepel in kleine stukjes. Breng de saus op smaak met de suiker, peper en zout. Laat 15 min. zachtjes koken. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C. Spoel de aubergines af en dep droog met keukenpapier. Bak de aubergines in delen, bak steeds in een scheut van de rest van de olie. Bak de plakken telkens 2 min. aan elke kant. Laat uitlekken op keukenpapier. Leg een laag aubergine in de ovenschaal en schep er een laag tomatensaus op. Bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas, leg er een paar plakken mozzarella op en scheur er wat blaadjes basilicum over. Herhaal tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een

laag aubergine. Bak ca. 30 min. in de oven.

Serveertip: ciabattabroodje

Je kunt dit gerecht 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast. Verwarm 20 min. in de oven op 180 °C.