



Woensdag 16 april 2014

Melanzane Parmigiano (secondo piatto vegetariano)

Ingrediënten 4 personen

3 aubergines, 400 gram tomaten in stukjes (aromatische verse of blik), 1 sjalot, 1 teen knoflook, bosje basilicum, 3 buffelmozzarella's, 75 gram Reggiano Parmegiano, olijfolie, 1 kop wit of grijs broodkruim, steek boter, 1 tl suiker en P&Z

Bereiding

Zet de oven op 180 graden. Snijd de aubergine in schijven van een ½ cm en bestrooi rijkelijk met keukenzout. Doe de schijven in een vergiet en laat een half uur uitlekken. Was de aubergine met veel water en dep ze hierna droog. Spreid de aubergine uit over twee bakplaten bekleed met bakpapier en besprenkel met olijfolie. Bak de aubergine 20 minuten en haal uit de oven.

Zet in olijfolie de sjalot en knoflook aan en voeg de tomaten toe. Laat met deksel op de pan een half uur pruttelen. Voeg op het laatst een theelepel suiker en een hand gescheurde basilicum toe.

Vet een niet te diepe ovenschaal in met olijfolie. Leg dakpansgewijs een laag aubergine met daarop een laag tomatensaus, plakken buffelmozzarella en een draai met de pepermolen. Herhaal en eindig met een laag Parmezaanse kaas vermengd met het broodkruim. Tot slot een paar vlokken boter eroverheen en 35 minuten onafgedekt bakken in de oven.

Klassiek Romaans recept dat schreeuwt om goed brood en een samengestelde salade met een simpele dressing van balsamico, goede olijfolie en peper en zout. Je

eet dit gerecht als vegetarische “secondo”. Dus na de soep, pasta of risotto (“primo”).
Ook lekker als bijgerecht (“contorno”). Maar pas op, het is geen licht gerecht.
Squisito!

Buon appetito

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014