

THYM TO COOK : MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Wat heb je nodig voor 1 ovenschaal

- 4 aubergines
- Bloem om de gesneden aubergines in de deppen
- Peper en zout
- Flink wat olijfolie
- 5 eieren
- Ui of sjalot
- Twee tenen knoflook
- 2 blikken biologische gepelde tomaten
- Half blikje water (of glaasje water a 200 ml)
- 10 blaadjes en steeltjes basilicum
- Schepje suiker
- Twee bollen buffelmozzarella
- Ongeveer 100 a 150 gram fijn geraspte Parmezaanse kaas

Wat ga je doen?:

1. Eerst gaan we de aubergines snijden in plakken van ongeveer 0,5 a 1 cm dikte
2. Deze bestrooien we met (keuken)zout en laten we een half uurtje intrekken
3. Intussen is het mogelijk alvast te beginnen met de saus. Snijd het uitje, de knoflook en de basilicumsteeltjes fijn en fruit deze aan op midden tot hoog vuur in de pan.
4. Zet het vuur lager en voeg de blikken gepelde tomaten en het water toe.
5. Nu gaan we de aubergines extra lekker maken.....
6. Was de aubergine plakken schoon, dep ze droog met keukenpapier en leg ze in een schaal.
7. Smeer vervolgens de aubergines in met bloem en duw ze daarna onder in de 5 geklopte eieren.
8. Zet ondertussen 2 pannen op met flink wat olijfolie, (hoeveelheid? de aubergines mogen bijna ondergedompeld kunnen worden)
9. Bak de aubergines die in bloem en daarna eimengsel zijn gedoopt lichtbruin in de hete olijfolie en laat ze daarna uitlekken in een schaal met keukenpapier.
10. Zet de oven vast aan op 180 graden
11. Inmiddels is de saus al wat ingekookt. Voeg nu ook peper, zout, 10 gescheurde basilicumblaadjes en een schepje suiker toe om de saus verder op smaak te maken.
12. Rasp de Parmezaanse kaas en leg de bollen buffelmozzarella klaar.
13. Nu kunnen we laagjes maken in de schaal van de aubergine, dan de tomatensaus, dan mozzarella en parmezaanse kaas. Dit herhaal je zo'n 3 a 4 x in je ovenschaal.
14. Zet de ovenschaal in de oven voor 35 minuten.
15. Bon appétit ofwel... buon appetito!

Tip: nog wat over? No stress. De volgende dag is dit gerecht misschien nog wel lekkerder! Koud... of warm.

Bij dit gerecht kies je een lekker stevige rode wijn. Ik kies hierbij voor de geweldige Chianti van Bibi Graetz. Stevige tannines, rode en zwarte bessen, specerijen, vuursteen en voldoende sappigheid kenmerken deze wijn. Echt een toppertje!

Mail nicky@hotelparkzicht.nl als je deze heerlijke wijn in huis wilt halen.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocook