



PARMIGIANA

INGREDIËNTEN

- 700 g aubergines
- 20 g bloem
- 1 teen knoflook, gepeld en in plakjes
- 250 g passata
- 10 blaadjes basilicum
- 250 g mozzarella, in plakjes
- 80 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt
- Plantaardige olie, om de aubergines te bakken
- 2 el extra vierge olijfolie
- Zout en peper naar smaak

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de aubergines in de lengte in plakken, bestrooi met zout en laat ze 30 minuten staan. Dep ze droog met keukenpapier. Bestrooi ze aan beide zijden met een dun laagje bloem en frituur ze goudbruin in de plantaardige olie in de anti-aanbakpan van iCook. Laat de aubergines uitlekken in de 4 literstomer van iCook, om de overtollige olie af te voeren.
3. Bereid ondertussen de tomatensaus. Verhit in de 1 litersteelpan van iCook de olijfolie met knoflook op matige warmtebron gedurende 1 minuut. Voeg dan de passata en basilicumblaadjes toe, leg het deksel op de pan en laat alles 10 tot 15 minuten koken op een lage temperatuur. Neem de pan van de warmtebron en zet hem aan de kant.
4. Verdeel twee scheppen van de zojuist gemaakte tomatensaus over de bodem van de ovenschotel, leg hierop een laag gefrituurde aubergines en dan een handje Parmezaanse kaas, zout en mozzarella. Herhaal deze lagen totdat de aubergines op zijn. Eindig met een laag tomatensaus, zout, peper en gerapste Parmezaanse kaas. Zet dit 40 minuten in de oven en voeg daarna nog eens verse Parmezaanse kaas toe. Serveer en smullen maar!