

Melanzane parmigiana e con manzo tritato



HOOFDGERECHT - 20 MIN + 25 MIN OVENTIJD - 2 PERSONEN

Heerlijk Italiaans recept voor melanzane parmigiana uit de oven met laagjes aubergine, mozzarella, tomatensaus en uiteraard Parmezaanse kaas

Ingrediënten

- 400 ml tomatensaus *)
- 2 aubergine's
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- snuf peper en zout
- Handje verse basilicum
- 1 bol mozzarella (in dunne plakjes gesneden)
- 75 gram parmezaanse kaas (geraspt)
- Olijfolie om in de bakken
- 300 gram rundergehakt

Benodigdheden

Ovenschaal van ca 22 x 15 cm

Bereiding

Hak de ui en de knoflook fijn. Fruit deze in een beetje olijfolie. Braad ook het rundergehakt. Voeg alles samen en voeg daarna de tomatensaus toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat dit ongeveer 20 min pruttelen.



Verwarm de oven op 200 graden. Snijd ondertussen de aubergines in dunne plakken van ca 0,5 cm. Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan of grillpan. Grill of bak de plakken aubergine in een pan (in porties) aan beide kanten.



Vet de ovenschaal in met een beetje olie. Beleg de bodem van de ovenschaal met plakken gegrilde aubergine. Verdeel hier wat tomatensaus, mozzarella en Parmezaanse kaas over. Herhaal dit totdat de ingrediënten op zijn en eindig met de kaas. Zet de schaal ongeveer 25 minuten in de oven. Verdeel voor het serveren nog wat verse basilicumblaadjes over de schotel.

***) Eigengemaakte tomatensaus**

Ingrediënten

- 15 ml Extra Virgin Olive Oil
- 2 teentjes knoflook
- 1 grote sjalot
- 1 gram chilivlokken
- 400 gram tomaten uit blik (bijv. Petti Tomatenblokjes – Jumbo; Boertje)
- ¼ - ½ bos verse basilicum
- Zout en versgemalen peper naar smaak

Bereiding

1. Bak de fijngesneden sjalot en knoflook glazig en voeg de chilivlokken halverwege toe
2. Voeg vervolgens de tomaten uit blik toe met sap + fijngesneden basilicum
3. Proef af en voeg naar smaak zout en vers gemalen peper toe