Elvea, een feest uit Italië

Aubergine-parmigiana

Ingredienten voor 4 Personen

2,50	aubergines
800 g	ELVEA Cubetti Look
	peper
	zout
2 eetlepels	olijfolie
150 ml	rode wijn
1 theelepel	gedroogde oregano
	frituurolie
50 g	bloem
2 bollen	mozzarella
125 g	Parmezaanse kaas
1	ciabatta

Bereiding

- Was de aubergine(s) en snijd ze in dunne plakjes. Bestrooi de plakjes aan beide zijden met zout en laat ca. 30 minuten staan. Verhit olie in een pan en doe er de Cubetti Look, de rode wijn en de oregano in. Breng op smaak met peper en zout en kook de saus ca. 10 minuten op middelhoog vuur.
- Verwarm de oven voor (elektrisch 250° C / hetelucht: 220° C). Verhit de frituurolie in een diepe pan. (Wanneer je er stukjes brood ingooit, dan moet de olie rond het brood borrelen en het brood moet er knapperig uitkomen). Dep de plakken aubergine droog en wentel ze in de bloem. Klop de overtollige bloem eraf en frituur de aubergine goudbruin en knapperig. Laat op keukenpapier uitlekken.
- Snijd de mozzarella in plakjes. Verdeel een dun laagje tomatensaus over de bodem van een ovenschaal. Bedek de saus met een laagje gefrituurde aubergine. Verdeel er wat plakjes mozzarella over en bestrooi met wat parmezaan. Herhaal tot de ingrediënten op zijn. Eindig met een laagje tomatensaus en bestrooi met een dikke laag parmezaan.
- Bak de parmigiana gedurende ca. 20 minuten goudbruin in de oven. Laat kort afkoelen en serveer in de ovenschaal. Lekker met ciabatta om in de overige saus te dippen.