

AUBERGINE

Aubergine met tomaat uit de oven

Benodigheden

voor 2 personen

- 1 el olijfolie
- 1 aubergine
- 2 stevige tomaten, ontveld, ontpit en in blokjes
- 1 bosui, in ringetjes
- 50 g gedroogde tomaatjes op olie
- 1/2 bos peterselie, grof gehakt
- 1/2 bolletje mozzarella, in plakjes

Tijd

45 minuten

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200 °C.

Stap 2: Snij die aubergine in plakjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak de aubergineplakjes in ca. 3 minuten op hoog vuur al omscheppend bruin.

Stap 3: Schep in een kom de tomaatblokjes met de uiringetjes, de gedroogde tomaatjes, de peterselie en zout en peper naar smaak door elkaar.

Stap 4: Vet een lage ovenschaal in. Schep de aubergineplakjes erin en verdeel het tomatenmengsel erover. Snijd de mozzarella in plakjes en leg ze op de tomaat.

Stap 5: Schuif de schaal in de oven en bak de aubergine met tomaat in ca. 25 minuten goudbruin en gaar.



Bron: Oogst recepten