

Recept van Peter Maertens, restaurant Het Verschil

Melanzane alla parmigiana

Voor 4 personen

650 g aubergine

Olijfolie

400 g gepelde tomaten, vers of hele goede uit blik

Peper en zout

12 blaadjes basilicum gewassen en droog, gedroogd kan ook, maar liever niet.

Bloem

200 g mozzarella in flinterdunne schijfjes

75 g geraspte Parmezaanse of oude kaas

Snijd de aubergine in plakjes van 1 centimeter en besprenkel ze met bloem.

Bak ze daarna met olijfolie in de pan.

Dep de aubergines af met behulp van een theedoek. Kruid ze met peper en zout.

Verspreid wat tomatensaus op de bodem van een ovenschotel.

Bouw een torentje met aubergine, tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas.

Zet het geheel een 10-tal minuten in de oven op 200°C.

Plaats de 'melanzane Parmigiana' op een bord en laat het geheel afkoelen.

Bestrooi met Parmezaanse kaas en plaats een basilicumblaadje op de top van het torentje.

Geniet van een overheerlijke lasagne met aubergine.