

Ingrediënten voor 4 personen

3 aubergines zonnebloemolie met een scheut olijfolie om te frituren verse lasagnevellen, om de vorm te bekleden boter om in te vetten 2-3 bollen mozzarella, in stukjes 5 eieren, hardgekookt en grof gehakt 500 ml tomatensaus (eigen basis recept) 1 bosje basilicum, grof gehakt zout en peper 50 gr versgeraspte Parmezaanse kaas 50 gr boter, in klontjes.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

De beroemde PARMIGIANA DI MARIO die geweldig is!!!

Echt een heel bijzonder en lekker SUPER ITALIAANS gerecht van Topkok Mario. Dit gerecht vonden onze vrienden helemaal geweldig en gingen met het recept de deur uit. Leuk dus!!.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Snijd de aubergines in de lengte in dunne plakken van ca 2 mm. Doe wat bloem op een schaal en haal de plakken aubergine door de bloem. Schud het overtollige bloem eraf. Verhit een ruime hoeveelheid olie in een grote pan. Test de temperatuur van de olie: gooi een klein stukje brood in de hete olie. Als de olie een beetje knettert, is de temperatuur goed. Frituur telkens een paar plakken aubergine goudbruin en krokant in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd de plakken aubergine tijdens het bakken in beweging met een schuimspaan, zodat ze niet aanbranden. . Kook de lasagnevellen beetgaar in ruim kokend water met wat zout. Vet een Ovenschaal in met boter. Beleg de bodem van de schaal met de lasagnevellen. Leg een laag knapperige aubergine op de lasagnevellen. Leg op de aubergine wat mozzarella, stukjes ei, de tomatensaus en het basilicum en bestrooi deze laag met een beetje zout en peper. Herhaal dit 2-3 keer, afhankelijk van de maat van de schaal. Strooi de kaas over de Parmigiana en verdeel klontjes boter erover. Zet de schaal 10-15 minuten in de oven tot de kaas net begint te smelten. Snijd de parmigiana met een scherp mes in stukken en serveer meteen op voorverwarmde borden.

