

Ingrediënten voor 4 personen

voor saus 3 e olijfolie 1 grote ui, fijn 1 teentje knoflook, fijn 3 bosuities, fijn 3-4 tomaten, geraspt (met sap) of blokjes tomaat uit blik (400 g) 3/4 t suiker verse oregano, fijn verse tijm, fijn verse peterselie, fijn verse basilicum, gescheurd zout peper water (genoeg water, het sopt zo heerlijk weg bij pasta of brood) bereiding van saus 5. Fruit ui en knoflook in olijfolie tot zacht. 6. Voeg de bosuities bij en bak verder voor een paar minuten. 7. Voeg overige ingrediënten, plus water erbij en kook saus op matig vuur tot er gebonden saus is ontstaan. (zo 30-40 min) (basilicum word alleen de laatste minuut meegekookt)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja

## Vegetarisch aubergine met kaas uit oven

Mijn dochter en kleindochter waren op visite. Ook voor eten en ze zijn vegetarisch, zo opa moest weer wat te eten verzinnen.

### Bereidingswijze

voor aubergine plakken aubergine van 5 mm dik (zoveel aubergine benodigd voor aantal mensen) eieren zout peper paneermeel knoflook in lengte gehalveerd olijfolie bereiding van aubergine 1. Kluts eieren met zout en peper tot glad. 2. Doen paneermeel in diepe bord. 3. Verwarm een koekenpan met olijfolie en de knoflook op een middelhoog vuur. 4. Haal de plakken aubergine eerst door de ei en erna door paneermeel. 5. Bak plakken aubergine aan beide kanten goudbruin en laat op keukenpapier ontvetten. samenstelling en bakken van aubergine ovenschotel geraspt Parmezaanse kaas plakken mozzarella 1. Verdeel wat tomatensaus over bodem van ovenschotel. 2. Verdeel daarover plakken aubergine zodat de hele oppervlak bedekt zijn. 3. Verdeel weer tomatensaus over aubergine. 4. Verdeel plakken mozzarella erover en daarover geraspt Parmezaanse kaas. 5. Herhaal proces tot schaal gevuld zijn tot 2 cm van boven en eindigend met plakken mozzarella en Parmezaanse kaas. 6. Bak voor +/- 40 min bij 200°C of tot kaas is gesmolten en saus bubbelen.

### Serveertips

Serveer warm

