

Auberginegratin (Parmigiana di melanzane)



Hoofdgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: Voorbereiding: 45 min. Eindbereiding: 40 min.

Seizoen: Het hele jaar door (Nederlandse aubergine is er van maart t/m oktober)



Ingrediënten

- 500 gram rijpe tomaten in stukken gesneden
- 2 rode uien gesnipperd
- zwarte peper uit de molen
- 3-4 middelgrote aubergines (1 kg)
- 375 gram mozzarella
- 1 bosje basilicum
- 1/2 el maïzena
- 10 el olijfolie
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 2 eieren

Bereidingswijze

1. De aubergines wassen en de uiteinden verwijderen en met een dunschiller de huid er af schillen. In de lengte in plakken van ongeveer 1 cm snijden, de plakken met zout bestrooien en 15 minuten laten intrekken. Intussen alvast de mozzarella laten uitlekken en eveneens in plakken snijden, maar dunnere.
2. Maak de tomatensaus door de ui in een steelpan in wat olijfolie 3 minuten te fruiten daarna doe je de tomaten en peper en zout erbij en laat 10 minuten pruttelen. Pureer met de staafmixer of groentemolen.
3. De blaadjes basilicum afplukken. Inmiddels moeten op de plakken aubergine waterdruppeltjes zijn verschenen die je er met keukenpapier afdept.
4. In een kom kluts je met een garde de eieren en doe de maïzena erbij en roer goed. De plakken aubergine met peper bestrooien en aan beide zijden in het eiernmengsel drukken. Om het niet te veel te laten plakken, klop je ze even af.
5. 2 el olijfolie in een koekenpan heet laten worden en het vuur temperen. Een kwart van de plakken aubergine aan beide zijden bruin bakken. Uit de pan nemen. Weer wat olie in de pan, de volgende portie aubergine bakken en zo verder. De gebakken plakken eventueel op een laag keukenpapier laten uitlekken.
6. Intussen de oven voorverwarmen op 180 °C (in een heteluchtoven niet voorverwarmen en dan op 160 °C). In een grote ovenvaste lage schaal invetten met olijfolie en een laag tomatensaus erin doen. Een laag aubergines boven op leggen, dan een paar plakjes mozzarella, een beetje Parmezaanse kaas en wat blaadjes basilicum. Weer wat tomatensaus, aubergines enzovoort tot alles in de schaal ligt. De laatste Parmezaanse kaas erover strooien en met de resterende olijfolie bedruipen.
7. In het midden van de oven in ongeveer 30 minuten lichtbruin bakken. Nu 10 minuten laten rusten en versieren met basilicumblaadjes. Serveer lauw.

Tenslotte

Op 22 januari 2010 maakte ik in het Amstelveens Poppentheater een Italiaans buffet voor 20 personen. Deze Auberginegratin (want zo heet het in het Nederlands) was een enorm succes. Ik maakte natuurlijk een grote ovenschaal en gebruikte het als bijgerecht. Maar je kunt het makkelijk maken als voorgerecht (8 personen) of vegetarisch hoofdgerecht (4 personen). In een filmpje op goedkoken.nl wordt het als hoofdgerecht voor 2 personen gemaakt. Beslist proberen! Het is makkelijk te maken (als je geen zin hebt om de tomatensaus zelf te maken, koop dan een goede biologische tomatensaus (Sugo) uit een fles) en smaakt heel erg lekker. Ook is het lekker om ipv de verse tomaten, die eigenlijk in de zomer het lekkerst zijn een liter blik gepelde tomaten gebruiken. Dit gerecht wordt ook wel "Melanzane alla Parmigiani" genoemd. Noord-Italianen beweren dat zij het hebben uitgevonden omdat Parmigiani Parmezaan betekend, dat uit Parma komt. Maar de trotse Zuid-Italianen en met name de Sicilianen gaan er vanuit dat hun voorvaders het hebben uitgevonden en dat "Parmigiana" een verbastering is van "Palmigiana", dat is een jaloezie (zonwering) uit Sicilië, en dat zou verwijzen naar de manier waarop de plakken aubergine in de ovenschaal worden gelegd.