



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 36
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Aubergine uit de oven met tomaat, belegen kaas en penne

Een typisch Italiaanse aubergineschotel

Melanzane alla Parmigiana is een typisch Italiaans ovensgerecht met aubergine als uitgangspunt. Melanzane betekent in het Italiaans letterlijk aubergine. Je serveert de ovenschotel met Hollandse belegen kaas, in plaats van met de traditionele Parmezaanse kaas. Houd je basilicum over? Kijk dan op ons blog voor meer info!



30-35 min



gemakkelijk



Aubergine



Tomaat



Knoflookteen



Tomatenpassata



Belegten kaas



Penne integrale



Jonge blaadsla



Verse basilicum

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Tomatenpassata (pak)	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Belegen kaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Penne integrale (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Jonge bladsla (g)	40	80	120	160	200	240
Verse basilicum (blaadjes)	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)*	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept
* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose

Benodigdheden

Grill- of koekenpan, kom, ovenschaal, pan met deksel, saladekom

Voedingswaarden 695 kcal | 25 g eiwit | 78 g koolhydraten | 29 g vet, waarvan 10 g verzadigd | 12 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 220 graden.

2 Snijd de aubergine in de lengte in plakken van ½ cm dik. Snijd de tomaat in plakken van ½ cm dik. Snijd of pers de knoflook fijn.

3 Besprenkel de aubergine met de helft van de olijfolie. Verhit een grill- of koekenpan op middelhoog vuur en bak de aubergine 2 – 3 minuten aan elke kant.

4 Meng ondertussen in een kom de tomatenpassata, knoflook, zwarte balsamicoazijn, suiker, peper en zout tot een saus.

5 Vet een ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk een laagje saus in de ovenschaal. Bedek de saus met de aubergine. Leg hier een laag van tomaat op. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag saus. Verdeel de belegen kaas over de saus en bak de aubergineschotel 20 minuten in de oven.

6 Breng ondertussen in een pan met deksel 500 ml water per persoon aan de kook en kook hierin de penne, afgedekt, 9 minuten.

7 Maak een dressing van de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, peper en zout. Meng de jonge bladsla en de dressing in een saladekom.

8 Verdeel de aubergine en penne over de borden. Scheur de basilicum klein en garneer hiermee het gerecht. Serveer met de salade.

Tip! Omdat je de aubergine even voorbakt in een grill- of koekenpan, hoeft de aubergineschotel maar 20 minuten in de oven te garen. Wel zo makkelijk!

