Auberginegratin

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

400 g gepelde tomaten, fijn gehakt

1 knoflookteen

1 el olijfolie

oregano

tijm

zout

peper

De gepelde tomaten in een kom met een vork fijndrukken. De knoflook persen en toevoegen, kruiden en olijfolie erdoorheen roeren en met zout en peper op smaak brengen.

2 aubergines

De steel- en de bloesemaanzet van de aubergines verwijderen en de aubergines in 1 cm dikke schijven snijden.

100 g geraspte kaas

Een kleine hoeveelheid tomatensaus op de bodem van de ingevette porseleinen vorm uitstrijken. De helft van de aubergineschijven hierop leggen en met tomatensaus bedekken. De overige aubergineschijven op de tomatensaus en de kaas eroverheen strooien.

Ovenruimte tot 200 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

Hot air humid 200 °C gedurende 35 Mins

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019