Parmigiana

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	5 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

auberginegratin met mozzarella

Tomatensaus

1 ui

2 knoflooktenen

1 chilipeper, in de lengte gehalveerd en ontpit

1 el olijfolie

1 tl tomatenpuree

800 g geschilde, gehakte tomaten uit blik

1 tl suiker

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper

Lagen maken

1 kg aubergines

olijfolie voor het bestrijken en invetten

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper

300 g mozzarella

1 bosje basilicum

120 g geraspte Parmezaanse kaas

3 el paneermeel

Tomatensaus

De ui, de knoflook en de chilipeper fijnhakken. Met olijfolie in een pan op middelhoog vuur glazig fruiten. De tomatenpuree toevoegen en kort meefruiten. De overige ingrediënten toevoegen en aan de kook brengen. Het vuur lager zetten, onder af en toe roeren gedurende 45 minuten zachtjes laten koken.

Lagen maken

De aubergines in de lengte in 5 mm dikke schijven snijden. De schijven ruim met olijfolie bestrijken. Met zout en peper bestrooien, kort laten intrekken.

De mozzarella in dunne plakjes snijden. De basilicumblaadjes uit elkaar trekken.

De porseleinen vorm met een kleine hoeveelheid olijfolie invetten. 1/3 van de tomatensaus in de vorm verdelen. Vervolgens 1/3 van de aubergines, mozzarella en basilicum hierover verdelen en 1/3 van de Parmezaanse kaas eroverheen strooien. Deze stap 2x herhalen.

Het paneermeel eroverheen strooien.

Bakken

De gaarruimte met hete lucht vochtig tot 230 °C voorverwarmen.

De parmigiana op een rooster op het middelste niveau gedurende 15 minuten bakken.

De temperatuur verlagen, de parmigiana nog eens 25 minuten met hete lucht vochtig bakken op 200 °C.

De parmigiana vóór het serveren 5 minuten laten rusten.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air humid 230 °C gedurende 15 Mins

Hot air humid 200 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022