Parmigiana

Opskrift af V-ZUG Ltd



Auberginegratin med mozzarella

Tilberedning	1 Timer
Hviletid	5 Min.
Tilberedningstid	40 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Tomatsauce

1 løg

2 hvidløgsfed

1 chilibælg, halveret på langs og udkernet

1 spsk olivenolie

1 tsk tomatpuré

800 g flåede, hakkede dåsetomater

1 tsk sukker

1 tsk salt

en smule peber

Lagdeling

1 kg auberginer

olivenolie til pensling og smøring

1 tsk salt

en smule peber

300 g mozzarella

1 bundt basilikum

120 g revet parmesan

3 spsk rasp

Tomatsauce

Hak løg, hvidløg og chilibælg i små tern. Braiseres med olivenolie på en pande ved middel varme. Må ikke blive mørke. Tilsæt tomatpuré, lad det simre kortvarigt. Tilsæt de resterende ingredienser, og bring retten i kog. Reducer varmen, og lad retten simre i 45 minutter under jævnlig omrøring.

Lagdeling

Skær auberginerne på langs i 5 mm tykke skiver. Pensl skiverne godt med olivenolie med en pensel. Tilsæt salt og peber, og lad retten trække kortvarigt.

Skær mozzarellaen i tynde skiver. Riv basilikumbladene i små stykker.

Smør porcelænsfadet med en smule olivenolie. Smør 1/3 tomatsauce ud i fadet. Fordel hhv. 1/3 auberginer, mozzarella og basilikum over saucen, drys 1/3 parmesan over. Gentag dette 2x.

Drys rasp over.

Bagning

Forvarm ovnen med varmluft fugtig til 230 °C.

Bag Parmigiana-retten på en ovnrist på den midterste hylde i 15 minutter.

Reducer varmen, og bag Parmigiana-retten færdig med varmluft fugtig ved 200 °C i 25 minutter.

Lad Parmigiana-retten hvile i 5 minutter, inden den serveres.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i Varmluft fugtig

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft fugtig 230 °C i 15 Min.

Varmluft fugtig 200 °C i 25 Min.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023