

## Gebakken aubergine met kaas en tomaat / Baked Aubergine with cheese and tomato



**Als hoofdgerecht voor 4 personen, als voorgerecht voor 6-8 personen**

### **Boodschappenlijstje**

2 grote aubergines  
gewone bloem voor het bedekken  
2 biologische vrije-uitloopeieren  
flink wat olijfolie  
150g Fontina-kaas, in plakjes  
100g Parmezaanse kaas, vers geschaafd

### **Voor de saus**

4 eetlepels olijfolie  
1 teentje knoflook, gehakt  
1 blik gepelde pruimtomaten  
10 verse basilicumblaadjes, gescheurd  
zeezout & peper, naar smaak

### **Zo maak je Gebakken Aubergine met kaas en tomatensaus**

Maak de tomatensaus op de gebruikelijke manier, doe er aan het eind wat zout en peper bij.

Snij de aubergines in +/- 1 cm dikke schijven en bestuif ze aan beide kanten met bloem.  
Klop de eieren los, breng ze op smaak met zout en doop de aubergineschijven er in.  
Bak de aubergine bruin aan beide kanten in de hete olie, in drie tot vier keer.  
Nu en dan heb je wat meer olie nodig.  
Neem de aubergine uit de pan en en het laat uitlekken op keukenpapier.

### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Schep drie eetlepels tomatensaus op de bodem van een grote ovenschaal.  
Leg er dakpansgewijs een laag aubergine op, zo dicht mogelijk bij elkaar.  
Beleg de aubergines met wat Fontina kaas.  
Schep wat tomatensaus op de kaas en bestrooi het met Parmezaanse kaas.

Ga door met een nieuwe laag aubergine en leg ze in tegenovergestelde richting.  
Beleg ze opnieuw met fontina, tomatensaus en Parmezaanse kaas.  
De laatste laag moet tomatensaus zijn, kleine stukjes fontina er over verdeeld.  
Bestrooid met een royale hoeveelheid Parmezaanse kaas.  
Bak de aubergine-schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven.

**Laat de bake 15 minuten rusten, voor je hem aansnijdt en serveert**

## Gebakken aubergine met kaas en tomaat / Baked Aubergine with cheese and tomato



**Serves 4 as a main course, 6-8 as a starter**

### **Shopping list**

2 large aubergines  
plain flour for coating  
4 free range organic eggs  
plenty of olive oil  
300g Fontina cheese, sliced  
115g Parmesan, freshly shaved  
sea salt and pepper, to taste

### **For the sauce**

4 tablespoons olive oil  
1 garlic clove, minced  
1 can peeled plum tomatoes  
10 fresh basil leaves, torn

### **How to make Baked Aubergine with cheese and tomato sauce**

Now make your tomato sauce in the usual way, adding salt and towards the end.

Slice the aubergines about 1cm thick, dust the slices on both sides with flour.  
Beat the eggs, season with salt, and dip the floured aubergine slices into this.  
Fry the aubergine slices in three or four times in some hot oil.  
Brown on both sides, remove and drain on kitchen paper.  
You will need more oil from time to time.

### **Preheat the oven to 200°C**

Put three spoonfuls of tomato sauce in the bottom of a large ovenproof dish.  
Then arrange a layer of the aubergine slices, placed as close together as possible.  
Cover the aubergines with some pieces of fontina cheese.  
Spoon a little tomato sauce on the cheese and sprinkle with some Parmesan.

Continue with another layer of aubergine slices, arrange them in the opposite direction.  
Cover again with fontina, tomato sauce and Parmesan.  
The final layer should be tomato sauce, small pieces of fontina, a generous amount Parmesan.  
Bake the aubergine dish in the preheated oven for 25 to 30 minutes.

**Leave the bake to rest for 15 minutes, before cutting up to serve**