

Ingrediënten (4 personen)

- 4 aubergines
- 6 el olijfolie
- 1 liter goede tomatensaus
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 250 g mozzarella, in kleine blokjes
- blaadjes van een bosje basilicum
- barbecue of grillpan

Bereiding

Snijd de aubergines in plakken van 1/2 centimeter dik. Bestrijk ze met olijfolie en rooster op de hete barbecue of in een grillpan mooi bruin en beetgaar. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschål in met nog wat olijfolie: Schep er flink wat tomatensaus in. Verdeel hier een paar aubergine plakken over en bestrooi met wat parmezaan, mozzarella en basilicum. Herhaal en zorg ervoor dat je eindigt met kaas (houd wat basilicumblaadjes voor garnering). Bak ongeveer 30 minuten in de oven, laat iets afkoelen en garneer met basilicumblaadjes.

Serveer met een mooie rode of witte wijn met stokbrood en een groene salade.

Tip van Pim : Het roosteren van de aubergine kost wat tijd, maar geloof mij dat is zeker de moeite waard. Is dit een Italiaans gerecht, ik kan hierbij ook nog de Griekse *<i class="fa-thin fa-up-right-from-square" style="color: hsl(202, 100%, 40%);"></i>* [Moussaka met Aubergine](#) aanbevelen voor de volgende keer.