

Makkelijke melanzane van Eefsfood



Velthuizen
KEUKENS

🕒 45 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 grote aubergines
250 gram kant-en-klare tomatensaus
1,5 el geroosterde pijnboompitten
150 gram mozzarella
2 handjes rucola
Parmezaanse kaas
Basilicum
Peper en zout
Olijfolie

Stap 2 | Voorbereiden en in de oven

Snij de aubergines in de lengte doormidden en zet de oven al op voorverwarmen; 200 graden hete lucht. Snij de aubergines kruislings in, besprenkel met olijfolie en strooi er een klein beetje zout op. Leg met de ingesneden kant rechtsreeks op de bakplaat. Bak de aubergines zeker 15 minuten. In de tussentijd zet je de tomatensaus klaar en snijd je de mozzarella in plakjes. Rooster nu ook de pijnboompitten droog in een koekenpan.

**Je kunt er ook voor kiezen om ze mee te bakken in de laatste 15 minuten; leg ze dan in de volgende stap op de plakjes mozzarella.*

Stap 3 | Omdraaien en beleggen

Wanneer de 15 minuten voorbij zijn draai je de aubergines om, met de ingesneden kant naar boven. Schep hier de tomatensaus op, gevolgd door een beetje peper, een royale hoeveelheid geraspte Parmezaan en de plakjes mozzarella. Zet de melanzanes voor 15 minuten terug in de oven. Vind je dat de kaas nog niet genoeg kleur heeft? Zet dan de oven nog een paar minuutjes op de grillstand. Liever wat langer in de oven dan te kort!

Stap 4 | Garneren en aan tafel

Leg wat rucola op de borden en schep hier de melanzanes op. Maak af met nog een beetje geraspte Parmezaanse kaas, de geroosterde pijnboompitten, een swirl olijfolie en serveer met wat verse basilicum.