



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

MELANZANE A LA PARMIGIANA





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

MELANZANE A LA PARMIGIANA

10 portioner

INGREDIENSER:

2 stk. løg
4 fed hvidløg
2 dl hvidvin
600g Mutti cherrytomater
5 kviste timian
3 spsk. basilikum
TABASCO® pepper sauce
3 kugler mozzarella, skåret i skiver
800g Bonduelle grillet aubergine
50g rasp
50g revet parmesan

TILBEREDNING:

Svits finthakket løg og hvidløg. Kom hvidvin ved og kog næsten væk. Tilsæt tomater, finthakket timian og basilikum. Lad retten simre i 10 minutter. Smages til med TABASCO®, salt og peber.

Fordel tomatsovcen i bunden af et fad. Læg herpå auberginer flot anrettet. Mellem aubergineskiverne fordeles stykker af mozzarella. Afslut med rasp, parmesan og lidt olie på toppen.
Bages 45 minutter ved 180°C.

Serveres sammen med en god salat.

TIPS:

Retten smager også skønt med grillede courgetter, der giver et saftigt fyld. Den kan med fordel laves i forvejen, og fungerer fint som portionsanretning.

