



# Aubergine uit de oven

Met tomaat, oude kaas en rigatoni



## MASAN ROUGE

Een vegetarisch gerecht, dat door de aubergine uit de oven en de oude kaas krachtig is en dus lekker met deze soepele, iets kruidige rode wijn.



Aubergine



Tomaat



Knoflook



Tomatenpassata



Geraspte oude kaas \*



Rigatoni



Veldsla, rucola & frisee \*



Verse basilicum \*



Totaal: 40-45 min.



Original



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen 5 dagen

Melanzane alla parmigiana is een typisch Italiaans ovensgerecht met aubergine in de hoofdrol. Melanzane betekent aubergine in het Italiaans. Je maakt het deze keer met Hollandse oude kaas in plaats van met Italiaanse parmezaan.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Koekenpan, kom, ovenschaal, pan met deksel en saladekom.  
Laten we beginnen met het koken van de **aubergine uit de oven**.



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van ½ cm. Snijd de **tomaat** ook in plakken van ½ cm. Snijd of pers de **knoflook** fijn.

### ★ TIP

Heb je een grillpan? Dan kun je de aubergineplakken ook grillen in plaats van bakken. Zo krijg je mooie streepjes op de aubergine.



## 4 IN DE OVEN

Vet een ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk een laagje saus in de ovenschaal. Bedek de saus met plakken **aubergine**. Verdeel hier vervolgens een laag **tomaat** over. Herhaal tot alle ingrediënten gebruikt zijn en eindig met een laag saus. Bestrooi met de **oude kaas** en bak de **aubergineschotel** 20 – 25 minuten in de oven.



## 2 AUBERGINE BAKKEN

Besprenkel de **aubergine** met de helft van de olijfolie. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergine** 4 – 5 minuten per kant (zie tip). Bestrooi met peper en zout.



## 5 RIGATONI EN SALADE BEREIDEN

Breng ondertussen 500 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel en kook de **rigatoni**, afgedekt, 11 – 13 minuten. Giet daarna af en meng er olijfolie naar smaak door. Maak ondertussen een dressing van de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, peper en zout in een saladekom. Meng met de **veldsla, rucola & frisee**.



## 3 SAUS MAKEN

Meng ondertussen de **tomatenpassata**, **knoflook**, zwarte balsamicoazijn, suiker, peper en zout in een kom tot een saus.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **rigatoni** over de borden en schep er de **aubergine** uit de oven op. Scheur het **verse basilicum** klein en garneer er het gerecht mee. Serveer met de salade.

### ★ TIP

Geen zin in pasta? Of veel honger? Serveer het gerecht met knapperige ciabatta om lekker te dopen in de saus!

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st)	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Tomatenpassata (g)	150	300	450	600	750	900
Geraspte oude kaas (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Rigatoni (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Veldsla, rucola & frisee (g) 23) *	40	80	120	160	200	240
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker* (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3071 / 734	599 / 143
Vet totaal (g)	33	6
Waarvan verzadigd (g)	11,5	2,2
Koolhydraten (g)	81	16
Waarvan suikers (g)	14,2	2,8
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	26	5
Zout (g)	1,4	0,3

## ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 27 | 2017