**Aubergine parmigiana van Lyn&Sal (MRK)**

Nodig:

Gedroogde peterselie (platte)

Voor de saus:

690 ml passata (ongekruide)

150 ml water

3 eetlepels olijfolie

1 rode ui, heel fijn gesneden

Dessertlepel knoflookpasta

2 eetlepels poedersuiker

Voor de parmigiana:

3 kleine of 2 grote aubergines, in schijven van 1,5 cm

Bloem gekruid met flink peper en zout

2 eieren, geklutst en met wat zout op smaak gebracht

Olie om te bakken (arachide)

100 gram gesneden mortadella, in kwarten gesneden

1 bol mozzarella, in dunne plakken gesneden

100 gram geraspte parmezaanse kaas

Voor de parmezaanse koekjes:

100 gram geraspte parmezaanse kaas

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de saus in een pannetje, breng aan de kook en laat 30 minuten op laag vuur sudderen. Dep vervolgens de aubergineplakken eerst in de bloem en daarna in het eimengsel. Bak deze plakken in een braadpan met wat arachide olie aan totdat de buitenkant goudbruin is. Verwarm de oven voor op 180 graden. Neem een ovenschaal, schep de helft van de saus erin. Leg hierin een bodem van aubergineplakken en bedek deze vervolgens met de mortadella, mozzarella, 50 gram parmezaanse kaas en wat peterselie. Hierop leg je de 2e laag aubergine plakken. Giet er nu de rest van de saus over en bedek met nog wat peterselie en 50 gram parmezaanse kaas. Bedek de schaal met aluminium folie en zet deze voor 30 minuten in de oven. Verwijder daarna het folie en laat de schaal nog eens 30 minuten in de oven staan (eventueel op het laatst op blazen voor de kleur). Haal uit de oven en laat wat afkoelen. Leg ondertussen een vel bakpapier op een bakplaat en strooi hier 6 porties parmezaanse kaas op. Zet dit voor een minuut of 6 in de oven op blazen en haal ze eruit op het moment dat ze goed zijn.