

Lasagne van aubergines met Toscaanse salade en bruschette

Vegetarisch eetmaal voor een zomerse middag, bestaande uit 3 aparte bereidingen en klaar te maken in een half uur! Een recept van Peppe Giacomazza.

Benodigheden (4 pers):

stokbrood of wit boerenbrood

4 aubergines

enkele bollen mozzarella

400 gram passata

slaharten (of jonge sla)

kerstomaten

1 groot blik witte bonen

2 rode uien

flink wat basilicumblaadjes

olijfolie

citroensap

bloemmengsel gemaakt van de helft maiszetmeel + de helft tarwebloem

burata (verse kaas gemaakt van mozzarella en room).

-> Je kan de burata vervangen door een zachte mozzarella di bufala.

Passata kan je gemakkelijk vooraf zelf maken: *snijd tomaten in vieren en haal de zaadjes er uit. Snijd de tomatenpartjes vervolgens in blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Doe de tomatenblokjes erbij en laat ze gedurende een half uurtje op een matig vuurtje sudderen onder deksel en passeer dan de tomaten door een roerzeef.*

Bereiding:

1. Lasagne van aubergines

Laat de oven voorverwarmen op 200 graden.

Was de aubergines en snij ze in vingerdikke schijven.

Breng ze samen in een kom en bestrooi met peper en zout.

Laat de aubergines enkele minuten rusten, dep ze dan droog en wentel in de bloem.

Bak ze in een pan met olijfolie mooi bruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Laat de passata wat inkoken met basilicum + peper en zout.

Maak in een diepe ovenschaal een lasagne : eerst een laagje passata, dan aubergines, dan schijfjes mozzarella en herhaal dit. Bestrooi de lasagne met een flinke laag geraspte parmezzano (of eventueel een oude pecorino romano) en zet ongeveer 12 minuten in de oven.

De lasagne laat je best nog 5 tot 10 minuten rusten alvorens op te dienen.

-> In de warme oven kan je nu de bruschette bakken.

2. Bruschette met tomaat en burata

Snij het brood in 2 cm dikke sneden en rooster deze langs beide zijden in een grillpan.

Leg de bruschette op een ovenplaat en strooi er fijn gesnipperde tomaat en basilicum over + wat olijfolie.

Wanneer de lasagne klaar is neem je die uit de oven en zet de ovenplaat met de bruschette er in voor een vijftal minuten. Werk daarna de bruschette af met een beetje burata.

3. Toscaanse salade

Snij de slaharten in reepjes en de kerstomaten in vier.

Spoel de witte bonen uit blik en laat goed uitlekken.

Snipper de rode ui en de basilicumblaadjes.

Meng dit samen in een slakom en voeg wat olijfolie en citroensap + peper en zout toe.

Opmerking: *Je kan in de Toscaanse salade eventueel kleine stukjes verse tonijn toevoegen, maar dan is dit natuurlijk geen vegetarisch gerecht.*