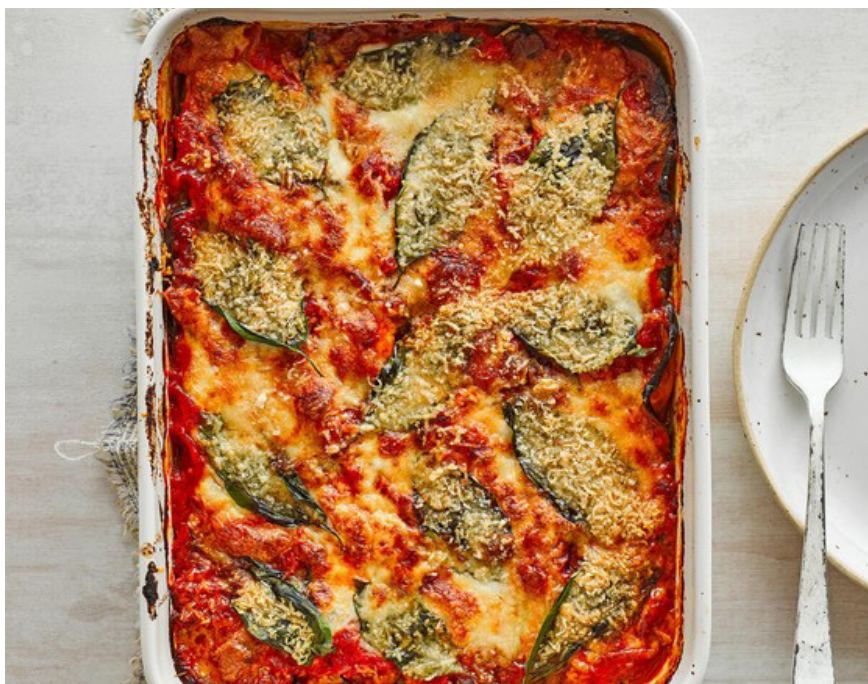


HORGELUS CÔTES DE GASCOGNE ROUGE DOMAINE HORGELUS  
**AUBERGINE PARMIGIANA (70 MIN)**



### INGREDIENTEN

4 personen

**1 uit**

**2 tenen knoflook**

**1 klein bosje basilicum**

**Olijfolie**

**2 blikken tomatenblokjes (à 400 gr)**

**3 aubergines**

**2 bollen mozzarella (à 125 gr)**

**40 gr parmezaan**

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190 °C. Pel de ui en knoflook, snipper de ui fijn en hak de knoflook in kleine stukjes. Haal de blaadjes van de takjes basilicum, houd die zolang apart en hak de steeltjes fijn.

Zet een grote koekenpan op het vuur, verhit hierin 3 eetlepels olijfolie en voeg de uisnippers, knoflook en basilicumsteeltjes toe. Bak ze 7 minuten, tot ze zacht zijn en heerlijk beginnen te geuren.

Voeg de blokjes tomaat plus wat zout en peper naar smaak toe en laat dit alles 20 minuten zachtjes koken.

Snijd de aubergine in de lengte in plakken van 1 cm dik, smeer ze in met een beetje olijfolie en bestrooi met wat zout en peper. Leg ze op een bakplaat, schuif in de oven en grill de aubergines in 3-4 minuten per kant goudbruin en gaar.

Maak laagjes in een grote ovenschaal: begin met de aubergine, gevolgd door de saus, plakjes mozzarella en basilicumblaadjes, en rasp er als laatste de parmezaan over. Bak de lasagne 30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.