

## Aubergine uit de oven

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten | Oventijd: 20 minuten

### Ingrediënten:

- 2 aubergines
- 4 el extra vierge olijfolie
- gedroogde italiaanse kruiden
- (jozo)zout en peper
- 2 bollen mozzarella
- 1 handje basilicum blaadjes

### Voor de tomatensaus:

- 1 rode of witte ui
- 1 teentje knoflook
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- extra vierge olijfolie
- (jozo)zout en peper

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 190 graden. Snijd de aubergine in de lengte in dunne plakken van ca. 1 cm dik. Meng de olijfolie met de kruiden, (jozo)zout en peper in een kom. Plaats de plakken aubergine op een rooster van de oven dat belegd is met bakpapier. Smeer de aubergines in met de olijfolie. Plaats de aubergines in de oven en bak dit ca. 15 minuten. Haal de aubergines uit de oven. Maak dan de tomatensaus.

Verwarm de olijfolie in een pan, waar een deksel op kan. Fruit de ui en knoflook samen ca. 10 minuten op een middelmatig vuur tot ze doorzichtig en zacht zijn. Voeg het blik tomatenblokjes, de kruiden, (jozo)zout en peper toe. Breng het geheel zachtjes aan de kook. Doe de deksel op de pan en zet het vuur laag. Laat de saus een paar minuten zachtjes doorkoken. De saus is 3 dagen in de koelkast te bewaren of 1 maand in de vriezer.

Plaats de aubergines in een grote ovenschaal en giet de tomatensaus met een lepel hier overheen (je kan ook meerdere laagjes maken). Snijd de mozzarella in plakken en plaats deze op de aubergines met de saus. Plaats de ovenschaal met de aubergines terug in de oven voor 5 minuten totdat de mozzarella gesmolten is. Serveer de aubergines in een schaal en garneer met de basilicumblaadjes.