



# PARMIGIANA

## INGREDIENSER

- 700 g aubergine
- 20 g mel
- 1 fed hvidløg, afskallet og i tynde skiver
- 250 g passata
- 10 basilikumblade
- 250 g mozzarella, i skiver
- 80 g parmesan, finrevet
- vegetabilsk olie, til at stege auberginen
- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- salt og peber efter smag

## TILBEREDNING

1. Forvarm ovnen til 200°.
2. Skær auberginerne i skiver på langs, kom salt på, og læg dem til side i 30 minutter. Dup overskydende vand af med køkkenrulle. Vend skiverne i mel, og steg dem gyldenbrune i vegetabilsk olie i iCook slip let-stegepanden. Læg aubergineskiverne i den 4-liters iCook-dampkoger, så eventuel overskydende olie kan løbe af.
3. Mens tilberedes tomatsaucen. Opvarm olivenolien med hvidløg i den 1-liters iCook-gryde ved middel varme i 1 minut. Tilsæt dernæst passata og basilikumblade, læg låg på, og lad retten koge i 10-15 minutter ved lav varme. Tag gryden af varmen, og stil den til side.
4. Kom 2 måleskefulde af den tilberedte tomatsauce i bunden af et ildfast fad, læg et lag stegt aubergine på og dernæst en håndfuld parmesan, salt og mozzarella. Bliv ved at lægge ingredienserne lagvis, indtil der ikke er flere aubergineskiver. Slut af med et lag tomatsauce, salt, peber og revet parmesan øverst. Sæt retten i ovnen i 40 minutter, og kom mere frisk parmesan ovenpå, når den er færdigtilberedt. Serveres og nydes!