

Gevulde aubergineschnitzel

Hoofdgerecht; door Christian Weij

Ingrediënten:

- 1 aubergine
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 400 gram tomatenblokjes uit blik
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 3 eetlepels sojasaus
- 1/2 krop ijsbergsla
- 2 eetlepels olie
- 1 eetlepel azijn
- 100 gram mozzarella
- 100 gram paneermeel
- cocktailprikkers
- 1 eetlepel water
- 2 eieren
- 50 gram boter (of olie)
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Snijd de aubergine in dunne plakken. Zorg dat je minimaal 4 plakken hebt.
2. Doe een beetje zout in een schaal en leg er een plak aubergine op. Strooi zout over de plak en leg er weer een nieuwe plak aubergine op. Ga zo door tot alle aubergineplakken opgestapeld zijn.
3. Laat de aubergineplakken een half uur uitlekken.
4. Pel en snipper de ui en het teentje knoflook. Hak de rode peper fijn.
5. Verhit de olijfolie in een sauspannetje en fruit daarin de ui, knoflook en peper 5 minuten.
6. Voeg de tomatenblokjes en tomatenpuree toe en breng aan de kook. Laat de saus op een laag vuurtje indikken en breng op smaak met zout en peper en 2 eetlepels sojasaus.
7. Snijd de sla in dunne reepjes en meng het met 2 eetlepels olie, 1 eetlepel azijn en 1 eetlepel sojasaus.



Ede
viert

kerst

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

www.edeviertkerst.nl

Gevulde aubergineschnitzel

8. Snijd de mozzarella in plakjes. Spoel de plakken aubergine af en dep ze goed droog. Leg de helft van de plakken aubergine op een snijplank en verdeel de mozzarella erover.
9. Dek de kaas af met de overige plakken aubergine en zorg dat ze dicht blijven door ze vast te zetten met cocktailprikkers.
10. Klop de eieren los met 1 eetlepel water en schenk het mengsel in een diep bord.
11. Meng de paneermeel met veel zwarte peper. Doe het paneermeel in een ander bord.
12. Haal de gevulde aubergines door achtereenvolgens het losgeklopte ei en het paneermeel. Als alle aubergineplakken gepaneerd zijn, haal je ze voor een extra knapperige korst nog een keer door het ei en het paneermeel.
13. Verhit de helft van de boter in een grote koekenpan en bak de aubergines bruin in een minuut of 5. Voeg de rest van de boter toe en draai de aubergineschnitzels om. Bak nogmaals een minuut of 5 tot ze goudbruin en krokant zijn.
14. Verdeel de sla over twee borden. Druppel er wat tomatensaus over. Leg de schnitzels op de sla en leg er een flinke schep tomatensaus bovenop.

Extra tip:

Serveer het eventueel met romige aardappelpuree of aardappels uit de oven.



Ede
viert

kerst

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

www.edeviertkerst.nl