

# Melanzane alla parmigiana

## Ingredienser

### Stekt aubergine

850 g Aubergine  
Olivolja  
Salt

### Tomatsås

1 st Gul lök  
4 st Vitlöksklyfta  
3 msk Olivolja  
150 g Tomatkross  
100 g Tomat  
5 blad Färsk basilika  
0,5 tsk Salt  
1 krm Socker  
1 tsk Balsamico

### Sammanställning

1 dl Riven parmesan  
150 g Buffalomozzarella  
1 skiva Surdegsbröd

En vegetarisk gratäng som är fyllig, smakrik och får dig att önska att du kunde ta en portion till!

**Förberedelsetid:** 01:00

**Tillagningstid:** 00:15

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

- Skär auberginen i cirka 1 centimeter tjocka skivor på längden och placera på ett skärbräde. Salta skivorna och låt stå i cirka 30 minuter, så att den bittra saften rinner ut. Torka av auberginen med hushållspapper.
- Värm ugnen till 225 grader.
- Tillred tomatsåsen medan auberginen rinner av genom att skala och finhacka lök och vitlök. Grovhacka tomaten.
- Hetta upp oljan och fräs löken i ett par minuter. Tillsätt vitlök och fräs en minut till. Rör ner tomatkross, färska tomater, basilika, salt, socker och balsamico. Låt såsen sjuda på låg värme medan auberginen steks.
- Stek aubergineskivorna i rikligt med olivolja tills de fått en vackert gyllene yta, cirka 3–4 minuter per sida. Placera på en tallrik medan resten av skivorna steks.

6.

Varva de stekta aubergineskivorna med tomatsåsen, parmesanen och mozzarellan. Toppa översta lagret med bitar av surdegsbrödet.

7.

Grädda gratängen i mitten av ugnen i 12–15 minuter. Servera Melanzanen varm med extra parmesan.