



# PARMIGIANA

## INGREDIENSER

- 700 g aubergine
- 20 g vetemjöl
- 1 vitlöksklyfta, skalad och skuren
- 250 g passerade tomater
- 10 basilikablåd
- 250 g mozzarella, skuren
- 80 g parmesan, fint riven
- Vegetabilisk olja att steka aubergine i
- 2 msk extra virgin olivolja
- Salt och peppar efter smak

## SÅ GÖR DU

1. Sätt ugnen på 200 °C.
2. Skär auberginerna på längden, salta dem och låt dem vila i 30 minuter. Torka av överskottsvätska med hushållspapper. Strö vetemjöl på båda sidorna och stek i iCooks Non-Stick-stekpanna tills auberginerna är gyllenbruna. Placera auberginerna i iCooks ångkokare till 4-liters soppgryta så att eventuell överskottsolja kan rinna av.
3. Tillaga under tiden tomatsåsen. Värm olivolja med vitlök i iCooks 1-literskastrull över medelhög värme i en minut. Tillsätt sedan passerade tomater och basilikablåd och koka i 10-15 minuter på låg temperatur. Lyft bort kastrullen från värmen och ställ åt sidan.
4. Håll två mått tillagad tomatsås i botten av grytan och toppa med ett lager aubergine. Tillsätt sedan en näve parmesan, salt och mozzarella. Repetera lagren tills du får slut på aubergine. Avsluta det översta lagret med tomatsås, salt, peppar och riven parmesan. Sätt in i ugnen i 40 minuter och tillsätt ytterligare färsk parmesan när den är färdiglagad. Servera och njut!