# Aubergine Parmigiana (Melanzane alla parmigiana)




## Ingredienser

♥ 3 auberginer
♥ 1 ss flaksalt
♥ 5 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 800 g hermetiske tomater (2 bokser)
♥ 3 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 3 ss balsamicoeddik
♥ kvernet salt og pepper
♥ frisk basilikum
♥ 150 g parmesan (se tips)
♥ 100 g panko (eller brødsmuler, se tips)
♥ 250 g fersk mozzarella (2 baller)

## Fremgangsmåte

*Stekte aubergineskiver:*
Skjær auberginene i skiver som er ca. 1 cm tykke. Legg dem utover et brett som er dekket med kjøkkenpapir. Dryss over flaksalt, og la aubergineskivene ligge slik i romtemperatur i ca. 2 timer (denne prosessen er ikke absolutt nødvendig, men gunstig fordi saltet trekker ut noe av væsken i aubergineskivene).

Stek aubergineskivene i stekepanne slik at de får god farge på begge sider. Bruk olje i stekepannen ved stekingen (se tips). Legg de stekte aubergineskivene på et brett som er dekket med kjøkkenpapir som trekker til seg overflødig fett.

*Tomatsaus:*
Hakk løk og hvitløk. Ha dette i en kjele med litt olivenolje. Stek løken på middels varme til den er gyllen og myk. Tilsett hakkede, hermetiske tomater og tomatpuré. Smak til med tørket italiensk krydder (timian, oregano og basilikum), kvernet salt og pepper og balsamicoeddik (se tips). La tomatsausen småkoke i ca. 15 minutter. Tilsett en neve frisk basilikum på slutten av koketiden.

*Parmesan- og panko:*
Riv parmesanosten. Ha dette i en bolle sammen med panko (se tips). Bland sammen.

*Montering og steking:*
Finn frem en ildfast form (den jeg brukte her måler 25 X 25 cm). Start med et lag tomatsaus i bunnen. Dryss over parmesan- og pankoblanding. Legg på stekte aubergineskiver.

Nytt lag med tomatsaus. Nytt lag med parmesan- og pankoblanding og nytt lag med aubergineskiver.

Gjenta enda en gang.

Avslutt med et lag tomatsaus. Ha over resten av parmesan- og pankoblandingen. Riv fersk mozzarella opp i biter og legg bitene på toppen.

Dekk til formen med aluminimumsfolie. Stek formen med folie rundt, midt i ovnen, ved 160°C i 1 time. Ta av folien og øk varmen på ovnen til 220°C. Stek i 10 - 15 minutter til så du får en gyllen farge på toppen av auberginegratengen.

Serveres varm og nylaget. Litt rødt i glasset og en **italiensk ruccolasalat med parmesan** er nydelig tilbehør!

**Tips**

♥ Jeg bruker 3 nokså store auberginer her. Merk at aubergine suger til seg nokså mye olje under stekingen. Hvis du vil begrense mengden olje, kan du grille

aubergineskivene, eller steke dem på bakepapir i stekeovnen til de blir møre, i stedet for å steke dem i stekepanne med olje.

♥ Bruk parmesan av god kvalitet. Ferskrevet parmesan har bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigkrevet, synes jeg.

♥ Balsamicoeddik gir god smak, men du kan også bruke rød- eller hvitvinseddik (eller annen eddik). Eddik kan eventuelt byttes ut med litt rødvin.

♥ Panko er sprø, japanske brødsmuler som fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke finmalte brødsmuler eller griljermel.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/aubergine-parmigiana-melanzane-alla-parmigiana