

AUBERGINESCHOTEL



- 4 grote **aubergines**
- 1,6 kilo **tomaten**
- 5 grote **uien**
- 4-5 sneden **oud brood**
- 2 tenen **knoflook**
- 8 **gedroogde tomaten**
- 1 **rode peper**
- Olijfolie**
- Zout**

De aubergines aan de buitenzijde in de lengte half schillen, de helft van de schil laten zitten. Daar zijn handige een soort gekartelde dunschillers voor in de handel. Heeft U dit ding niet, maar wel een citroenschiller, dan gaat dat ook. Of met een dunschiller, dat wordt dan een beetje grover. De aubergine daarna in de lengte halveren. De platte kant langs de schil insnijden en dan in de lengte en breedte, zodat er een vierkant patroon ontstaat. De helften aubergine met de platte kant in ruim (bak)olijfolie bijna gaar laten worden, in ieder geval moet de platte kant mooi smakelijk bruin gebakken zijn.

De uien schillen en in halve ringen snijden. De tomaten wassen, doormidden snijden, de groen pit er uit snijden en klaar zetten. In een ruime pan een ui bakken in een flinke laag olie, dan een zestal tomaten met de platte kant op de bodem laten bakken, dit herhalen totdat de tomaten te veel vocht hebben afgegeven en dan gaat bakken niet meer. Dan de gedroogde tomaten, de rest van de rauwe tomaten en het rode pepertje toevoegen. Het deksel op de pan doen en ca. 30 minuten laten koken totdat het water is gestegen tot aan de bovenste tomaten. De tomatenmassa door een zeef gieten, de bouillon opvangen en voor iets anders gebruiken. De uitgelekte tomatenmassa met een staafmixer pureren en op smaak maken met zout en peper, of als U dat lekker vindt nog wat scherper maken.

De overige uien in olijfolie halfgaar bakken. De boterhammen met de knoflook en een scheut olijfolie in de keukenmachine tot kruimels draaien. In een platte ovenschaal de

aubergines met de bolle kant naar onder en (zonder de steel) naast elkaar leggen totdat bodem is bedekt. De tomatensaus er overheen gieten, de gebakken uien er op leggen en de schotel ca 30 minuten in een oven op 160 graden zetten. Dan het broodkruim er overheen strooien en de schotel net zo lang bakken totdat het broodkruim mooi bruin en knapperig is geworden.