

Ovenschotel met paprika, courgette en aubergine

Vegetarisch



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 aubergine, overlangs in plakken
- 1 courgette, overlangs in plakken
- 2 paprika's, zaadlijst verwijderd en in vieren gesneden
- 1 blik tomatenblokjes à 425
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 el rode balsamicoazijn
- 1 tl suiker
- 6 blaadjes basilicum, fijngehakt
- 100 g Parmezaan (of vegan kaas)
- 1 bol mozzarella, in plakken gesneden (of vegan alternatief)
- Extra vierge olijfolie

Bereidingstijd: circa 45 minuten
(incl. 30 minuten in de oven)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal in met wat olijfolie.
2. Verhit een grillpan op hoog tot middelhoog vuur. Hussel de groenten royaal door olijfolie. Bak de groenten tot ze zacht en goudbruin zijn. Voeg wat zeezout toe.
3. Roer in een kom de tomatenblokjes, knoflook, balsamicoazijn, suiker en de helft van de basilicum door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
4. Bouw laagjes in de ovenschaal van gemengde groenten, tomatensaus en wat geraspte kaas. Eindig met een laagje tomatensaus, plakjes mozzarella en wat Parmezaan.
5. Bak de ovenschotel circa 30 minuten in het midden van de oven.
6. Bestrooi vlak voor serveren met de overige basilicum.