

## Zomerlasagne met aubergine & tomaten

(4 personen)

### INGREDIËNTEN

2 aubergines; in lengteplakken  
6-8 tomaten; bij voorkeur Coeur de Boeuf anders tomaten  
2 tenen knoflook; fijngesneden  
20 basilicumblaadjes; hoeveelheid naar smaak  
Olijfolie extra vierge voor het tomatenmengsel  
Olijfolie voor het grillen van de plakken aubergine  
Beetje peper  
Parmezaanse kaas

### BEREIDING

Smeer de plakken aubergine in met wat olijfolie en peper. Deze plakken gaan we grillen op de BBQ. Heb je geen BBQ in de buurt, dan bak je ze gewoon in een grote pan op hoog vuur.

De tomaten snijd je elk in 8 kwartjes. In ieder geval in mooie grove stukken en leg deze vervolgens in een schaal apart.

Snijd de teentjes knoflook heel fijn en voeg deze toe aan de tomaten

Voeg hier vervolgens 3-4 el olijfolie aan toe en bestrooi met peper.

Als de aubergines bijna klaar zijn, voeg je de basilicumblaadjes toe aan het tomatenmengsel.

Nu gaan we stapelen:

1<sup>e</sup> laag:  $\frac{1}{4}$  van het tomatenmengsel verdelen over de bodem

2<sup>e</sup> laag: leg hier een paar plakken gegrilde aubergine op

Herhaal vervolgens deze lagen tot alles op is, maar eindig met het tomatenmengsel bovenop en bestrooi halverwege 1x met een beetje Parmezaanse kaas.

Als de laatste laag klaar is, bestrooi je ook deze met een beetje Parmezaanse kaas en om het af te maken nog enkele droge blaadjes basilicum, gewoon voor de mooi

Heerlijk als je dit serveert wanneer de aubergine nog lekker lauw/warm is!

*Wil je er meer een hoofdgerecht van maken, dan kun je vier kippendijen grillen op de BBQ. Ook hier geldt, heb je geen BBQ bij de hand dan bak je de kippendijen eerst even aan in de pan en zet deze vervolgens circa 8-10 minuten in de oven op 180graden. Altijd even checken of het vlees gaar is! Marineer de kippendijen eerst even met wat peper, fijngesneden knoflook en wat olie. Wanneer het vlees gaar is, snij dit dan in mooie reepjes en leg deze vervolgens tussen de lagen. Een heerlijke toevoeging aan dit recept.*

Heerlijk gerecht voor een zomerse avond! Smakelijk