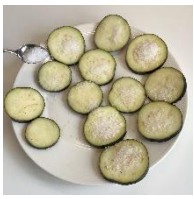
Aardappelgratin aubergine

Wat heb je nodig

350 gram aardappelen
1 aubergine
3 tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
50 gram kaas (geraspt)
2 eetlepels zeezout

100 ml water
1 bouillontablet
1 theelepel tijm
1 theelepel oregano
1 eetlepel olie
olie om in te vetten



Was de aubergine en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden eraf en snijd de aubergine in plakken van ½ cm.
Leg de plakken op een bord en strooi het zeezout erover.
Laat het zout 15 minuten intrekken.

Doe de aubergineplakken in een vergiet.
Spoel ze goed af onder de koude kraan.
Dep de plakken droog met keukenpapier.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Zet de oven op 180 graden en vet een ovenschaal in.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakken van ½ cm.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.

Pel de teentjes knoflook en snijd ze in kleine stukjes.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en knoflook in de pan en bak omscheppend 2 minuten.

Doe de tomaat, het water en de bouillontablet erbij.
Roer alles door elkaar en doe het deksel erop.
Laat het 15 minuten zachtjes sudderen.
Leg de helft van de aardappelplakken in de ovenschaal.

Leg de helft van de aubergine plakken op de aardappelplakken.
Strooi een ½ theelepel tijm en een ½ theelepel oregano erover.
Schep de helft van de saus eroverheen.
Leg daarop de rest van de aardappelplakken.

Doe de rest van de aubergineplakken en kruiden erop.
Schep de rest van de saus eroverheen en strooi de kaas erover.
Zet de schaal in de oven en bak 50 minuten.
Lekker met een groene salade en (naan) brood.