

CHIPOTLE LINZEN EN AUBERGINE UIT DE OVEN

Vorbereiding: 30 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 kg aubergine
- 30 ml olijfolie
- 250 g witte ui, gesnipperd
- 30 g knoflook, fijngehakt
- 250 g rode paprika, in blokjes
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 250 g hele rode linzen, afgespoeld
- 1 l groentebouillon
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gedroogde oregano
- ½ tl gerookte paprikapoeder
- 2 chipotle-pepers in adobasaus, fijngehakt
- zout en zwarte peper
- 60 g koriander, fijngehakt
- 250 g ricotta
- 60 g geraspte Parmezaanse kaas (optioneel)
- 60 g bladpeterselie, fijngehakt

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de aubergines in de lengte in dikke plakken van ca. 1-1,5 centimeter. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer de aubergine in met olie en bestrooi met zout. Rooster 20-25 minuten in de oven, of totdat de aubergine zacht is en begint te kleuren.
3. Verwarm, terwijl de aubergine in de oven staat, in een grote (braad)pan de olie op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 5 minuten, of totdat de ui zacht is. Voeg de knoflook en in blokjes gesneden rode paprika toe. Bak nog een minuut.
4. Voeg de tomatenblokjes toe, de linzen, tomatenpuree, oregano, gerookte paprikapoeder, chipotle-peper, zout en peper. Breng aan de kook, zet het vuur wat lager en laat 15-17 minuten sudderen, of totdat de linzen zacht worden, maar nog stevig zijn. Voeg de koriander toe.
5. Vet een grote ovenschaal in. Schep een dunne laag van de linzenvulling op de bodem van de schaal. Bedek met een laag geroosterde aubergineplakken. Voeg op deze manier nog lagen toe, en eindig met een laag aubergine.
6. Verdeel de ricotta gelijkmatig over de bovenste laag aubergine. Optioneel: strooi er de geraspte Parmezaanse kaas over.
7. Zet 20-25 minuten in de oven, totdat de kaas bovenop warm is en goudbruin begint te kleuren.
8. Laat iets afkoelen voor het serveren. Garneer met peterselie en serveer warm, met een salade ernaast of knapperig brood.