



# Verse conchiglie met aubergine uit de oven

met tomaat, oude kaas en salade

**VEGGIE** 45 min. • Eet binnen 5 dagen



**VEGGIE**



Aubergine



Tomaat



Knoflookteen



Passata



Geraspte oude kaas



Verse conchiglie



Rucolamelange



Vers basilicum

## Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, suiker, extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn en peper en zout



## Begin goed

x

### Benodigheden

Ovenschaal, Kom, Koekenpan, Saladekom, pan met deksel

### 1–6 Personen-ingredienten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat* (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Passata (g)	150	300	400	600	700	900
Geraspte oude kaas* (g) 7)	40	75	100	125	175	200
Verse conchiglie* (g) 1) 3)	125	250	375	500	625	750
Rucolamelange* (g)	40	80	120	160	200	240
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3

Peper & zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

### Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3751 / 897	571 / 137
Vetten (g)	41	6
Waarvan verzadigd (g)	13,0	2,0
Koolhydraten (g)	95	14
Waarvan suikers (g)	22,0	3,4
Vezels (g)	31	5
Eiwit (g)	8	1
Zout (g)	1,6	0,2

### Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose

### Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van 1 cm. Snijd de **tomaat** ook in plakken van 1 cm. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 4. Aubergine in de oven

Vet een ovenschaal in met de overige olijfolie. Schenk een laagje **tomatensaus** in de ovenschaal. Bedek de saus met plakken **aubergine**. Verdeel hier vervolgens een laag **tomaat** over. Herhaal tot alle ingrediënten gebruikt zijn en eindig met een laag saus. Bak de **aubergineschotel** 20 – 25 minuten in de oven. Bestrooi de **aubergineschotel** de laatste 5 minuten met de **geraspte oude kaas**.



## 2. Aubergine bakken

Besprenkel de **aubergine** met ½ el olijfolie per persoon. Verhit in een koekenpan ½ el olijfolie per persoon op middelhoog vuur en fruit de **knoflook** 1 minuut. Houd de **knoflook** apart. Bak in dezelfde pan op middelhoog vuur de **aubergine** 4 – 5 minuten per kant (zie TIP). Bestrooi met peper en zout.

**TIP:** Heb je een grillpan? Dan kun je de aubergineplakken ook grillen in plaats van bakken.



## 5. Salade maken

Kook de **verse conchiglie** afgedekt, 4 – 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen. Maak ondertussen in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie, de witte balsamicoazijn en peper en zout. Meng met de **rucolamelange**.



## 3. Saus maken

Meng ondertussen in een kom de **passata**, **knoflook**, zwarte balsamicoazijn, suiker en peper en zout tot een saus. Kook ondertussen ruim water in een pan met deksel voor de verse **conchiglie**.



## 6. Serveren

Verdeel de **verse conchiglie** over de borden en leg de **aubergine** uit de oven erop. Garneer met het **verse basilicum**. Serveer met de salade.

**Enjoy!**