**Parmigiana alla Siciliana**

aubergines
ansjovisfilets
buffelmozzarella
eieren
pecorino

Parmezaan
gekookte Italiaanse ham
tomaten
passata
verse basilicum
peper & zout
olijfolie

Snijd aubergines op schijven. Bak ze in olie en kruid ze met peper en zout.

Kook de eieren hard en snijd ze in plakjes. Snijd vleestomaten in schijfjes.

Leg in spaghettiborden een laag tomatenschijfjes overgoten met wat passata en daarop een laag aubergines.

Bouw verder op, naar eigen inzicht, tot een individuele portie bereikt is met tomatenschijfjes, passata, ansjovis, eieren, geraspte mozzarella, gebakken aubergines, gekookte Italiaanse ham en pecorino.

Sluit af met nog een paar lepels passata en Parmezaan. Dan afbakken in 30 minuten op 185°C en opdienen met warme passata met gesnipperde basilicum en balsamico.