**Parmigiana di melanzane met kipburgers**

vers knoflook
halfgedroogde tomaatjes
op olie
passata
balsamico
salie
oregano
ansjovispasta
peper en zout
kipburgers
aubergines
rode uien
mozzarella
parmezaan
verse basilicum
olijfoliespray

**De saus.** Verwijder de pel en halveer een vijftal teentjes van een bol verse knoflook in de lengte. Snijd een handvol halfgedroogde tomaatjes in reepjes. Giet de olie uit het bokaaltje van de tomaatjes in een kookpotje. Schep er de knoflookteentjes bij. Roerbak op een zacht vuurtje tot het knoflook zacht geworden is.

Giet er nu een grote bokaal passata bij. Kruid met peper, zout, gedroogde salie en oregano. Meng met een eetlepel ansjovispasta uit een tube. Giet er een flinke scheut rode balsamicoazijn bij. Laat een kwartiertje sudderen en voeg pas op het laatste een handvol verse basilicumblaadjes toe. Zet de saus warm weg tot verder gebruik.

**Op de grill.** Was de aubergines maar schil ze niet. Snijd ze in schijven van ongeveer 2 cm dik. Bestuif ze met olijfoliespray. Leg ze op een grillplaat en laat een 3 à 4 minuutjes aan elke kant grillen, zodat een mooi patroon ontstaat. Zet ze warm weg.

Kies voor zo groot mogelijke rode uien. Snijd ze in de lengte in repen. Bestuif met olijfoliespray en bak ze op de grill tot ze bijna karamelliseren. Zet ze warm langs de kant. Grill nu de kipburgers tot ze goed doorbakken zijn.

**De opbouw** is hier gebeurd op het kookvuur in de camper. Neem een brede pan, bestuif de bodem met olie. Maak de burgers en begin met twee schijven aubergine op mekaar als bodem. Leg daarop een flinke portie gegrilde uien. Leg daarop een kipburger. Bovenop de burger een schijf of een paar bolletjes buffelmozzarella. Sluit de constructie met een schijf aubergine. Dek de pan af en laat alles even op een zacht vuurtje staan tot de kaas smelt.

**Op het bord.** Vul de bodem van de borden met een laag saus. Leg daarop een parmigiana-kipburger. Schep er de rest van de gesmolten kaas op. Werk af met verse basilicum en geraspte parmezaan.