



Siciliaanse aubergines

4 personen.

2 aubergines + 4 hardgekookte eieren + 40 gr. boter + 40 gr bloem + 4 dl melk + 1 dl room + 200 gr geraspte kaas + zout en peper en nootmuskaat

De aubergines wassen, in schijfjes snijden en gaarkoken in licht gezouten water. Dan nu een roux maken met gesmolten boter en bloem. De melk toevoegen en al roerend aan de kook brengen.

Op smaak brengen met peper en zout. Van het vuur nemen en de room erdoor roeren, samen met de helft van de geraspte kaas. De hardgekookte eieren in plakjes snijden, vuurvaste schaal invetten met boter en laag voor laag de aubergines, eieren, deel van de resterende kaas in schikken.

Overgieten met de helft van de kaassaus. Hierop weer aubergines en eieren schikken. De rest van de saus over het geheel gieten en bestrooien met de overblijvende geraspte kaas. Laten gratineren in de oven en daarna onmiddellijk serveren....

Eet smakelijk,...