

Aubergine

Aubergine äts alltid tillagad. Smaken är mild och neutral och kommer till sin rätt först efter tillagning. Skär aubergine (skalad eller oskalad) i 1 cm breda skivor. Salta dem och låt dem ligga ca 15 minuter så dras bitterämnen ut. Torka bort salt och vätska och stek skivorna i olja, servera som potatis. De kan också paneras, stekas och serveras med citronklyftor eller svampstuvning. Aubergine används också i grytor, färseras och ugnsbakas. Färsk aubergine lämpar sig inte för infrysning.

Fylld aubergine

4 Portioner

- 2 Aubergine Smör
- 1 Gul lök
- 2 Tomater
- 250 g Keso
- 2 msk Basilika; färsk hackad
- 1 tsk Sambal Oelek
- 2 Vitlöksklyfta; pressad
- 1/2 tsk Salt
- 1 ml Svartpeppar
- 2 dl Ost; riven t ex svecia



1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Dela auberginerna på längden och gröp ur dem.
3. Skär inkråmet i tärningar.
4. Fräs tärningarna i smör och ställ dem åt sidan.
5. Skala och finhacka löken.
6. Tärna tomaterna.
7. Blanda inkråm, lök, tomater, keso, basilika, sambal oelek, vitlök, salt och peppar.
8. Fyll skalen med blandningen.
9. Strö över osten.
10. Gratinera i ugn ca 20 min. Servera med ris och sallad.