

Testa!

Fylld aubergine

INGREDIENSER

2 auberginer
300 g lammfärs eller nötfärs
1-2 vitlöksklyftor
1 liten gul lök
2 dl tomatås
1 msk ajvar
1 tsk oregano
½ tsk timjan
ca ½ tsk salt
svart peppar
olivolja

SÅS

1 dl crème fraîche
75 g feta ost
1 vitlöksklyfta
salt, svartpeppar
färska örter

Mumsigt värre!



GÖR SÅ HÄR

Dela auberginerna på längden och gröp ur med melonjörn eller tesked tills väggen är ca 1 cm tjock. Förstek de urgröpta auberginerna i ugnen i 200 grader i en djup form ca 15–20 minuter. Hacka det urgröpta aubergineköttet fint och stek tillsammans med färsen, hackad lök och vitlök i olivolja. Tillsätt salt, peppar, örtkryddor, tomatås och ajvar. Låt koka 5 minuter och smaka av. Rör ihop crème fraîche, smulad fetaost, pressad vitlök, hackade färska örter och smaka av med salt och peppar. Fyll de varma auberginerna med köttfärsröran och lägg på den vita såsen. Gratiner i ugnen på 200 grader i 20–30 minuter. Servera med en god sallad och klyftpotatis.

