

Ostgratinerad Japansk aubergine

4 port.

Ingredienser:

4-6 st aubergine, long
Japanese
salt, för att dra ur
vätskan
Olivolja
250 g ost, riven
250 g cocktailtomater,
gula och röda, skivade
1 krk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök,
finhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader.

Tvätta och dela auberginerna på längden i halvor. Snitta halvorna ytligt i ett rutmönster. Salta och låt stå i ca 20 min tills de vätskat ur sig. Torka av med ett hushållspapper. Lägg på en smord eller bakpapperklädd ugnsplåt. Pensla halvorna med olivolja. Fördela basilika, vitlök och ost över dem. Lägg tomatiskivorna ovanpå. Baka i ugnen ca 20 min. Hög ugnen till 300 grader grill och gratinera dem tills de fått lite färg, ca 5 min. Ät direkt!



Ostgratinerad Japansk aubergine

4 port.

Ingredienser:

4-6 st aubergine, long
Japanese
salt, för att dra ur
vätskan
Olivolja
250 g ost, riven
250 g cocktailtomater,
gula och röda, skivade
1 krk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök,
finhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader.

Tvätta och dela auberginerna på längden i halvor. Snitta halvorna ytligt i ett rutmönster. Salta och låt stå i ca 20 min tills de vätskat ur sig. Torka av med ett hushållspapper. Lägg på en smord eller bakpapperklädd ugnsplåt. Pensla halvorna med olivolja. Fördela basilika, vitlök och ost över dem. Lägg tomatiskivorna ovanpå. Baka i ugnen ca 20 min. Hög ugnen till 300 grader grill och gratinera dem tills de fått lite färg, ca 5 min. Ät direkt!



Ostgratinerad Japansk aubergine

4 port.

Ingredienser:

4-6 st aubergine, long
Japanese
salt, för att dra ur
vätskan
Olivolja
250 g ost, riven
250 g cocktailtomater,
gula och röda, skivade
1 krk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök,
finhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader.

Tvätta och dela auberginerna på längden i halvor. Snitta halvorna ytligt i ett rutmönster. Salta och låt stå i ca 20 min tills de vätskat ur sig. Torka av med ett hushållspapper. Lägg på en smord eller bakpapperklädd ugnsplåt. Pensla halvorna med olivolja. Fördela basilika, vitlök och ost över dem. Lägg tomatiskivorna ovanpå. Baka i ugnen ca 20 min. Hög ugnen till 300 grader grill och gratinera dem tills de fått lite färg, ca 5 min. Ät direkt!



Ostgratinerad Japansk aubergine

4 port.

Ingredienser:

4-6 st aubergine, long
Japanese
salt, för att dra ur
vätskan
Olivolja
250 g ost, riven
250 g cocktailtomater,
gula och röda, skivade
1 krk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök,
finhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader.

Tvätta och dela auberginerna på längden i halvor. Snitta halvorna ytligt i ett rutmönster. Salta och låt stå i ca 20 min tills de vätskat ur sig. Torka av med ett hushållspapper. Lägg på en smord eller bakpapperklädd ugnsplåt. Pensla halvorna med olivolja. Fördela basilika, vitlök och ost över dem. Lägg tomatiskivorna ovanpå. Baka i ugnen ca 20 min. Hög ugnen till 300 grader grill och gratinera dem tills de fått lite färg, ca 5 min. Ät direkt!

