

# Fetaostfylld aubergine

4 port.

## Ingredienser:

4 st aubergine  
salt  
1 st gullök  
4 msk olivolja  
250 g fetaost  
0,5 dl basilika, färsk  
2-3 klyftor vitlök  
svartpeppar

## Gör så här:

Värm grillen till 225 grader. Halvera äggplantorna och gröp ur dem, salta dem lite och grilla väl på bägge sidor i ungefär 20 minuter. Hacka löken fint och bryn i lite olja i stekpanna tillsammans med det urgröpta hackade aubergineköttet. Tärna fetaosten, hacka basilikan, pressa vitlöken och blanda med löken och aubergineköttet, olivoljan och lite nymalen svartpeppar i en skål. Lägg fyllningen i äggplantorna som sedan placeras i en smord ugnsfast form. Grädda i ugnen i 200 grader. Auberginerna är klara när fetaosten smält och ser solbränd ut efter 10–15 minuter. Servera omgående.



# Fetaostfylld aubergine

4 port.

## Ingredienser:

4 st aubergine  
salt  
1 st gullök  
4 msk olivolja  
250 g fetaost  
0,5 dl basilika, färsk  
2-3 klyftor vitlök  
svartpeppar

## Gör så här:

Värm grillen till 225 grader. Halvera äggplantorna och gröp ur dem, salta dem lite och grilla väl på bägge sidor i ungefär 20 minuter. Hacka löken fint och bryn i lite olja i stekpanna tillsammans med det urgröpta hackade aubergineköttet. Tärna fetaosten, hacka basilikan, pressa vitlöken och blanda med löken och aubergineköttet, olivoljan och lite nymalen svartpeppar i en skål. Lägg fyllningen i äggplantorna som sedan placeras i en smord ugnsfast form. Grädda i ugnen i 200 grader. Auberginerna är klara när fetaosten smält och ser solbränd ut efter 10–15 minuter. Servera omgående.



# Fetaostfylld aubergine

4 port.

## Ingredienser:

4 st aubergine  
salt  
1 st gullök  
4 msk olivolja  
250 g fetaost  
0,5 dl basilika, färsk  
2-3 klyftor vitlök  
svartpeppar

## Gör så här:

Värm grillen till 225 grader. Halvera äggplantorna och gröp ur dem, salta dem lite och grilla väl på bägge sidor i ungefär 20 minuter. Hacka löken fint och bryn i lite olja i stekpanna tillsammans med det urgröpta hackade aubergineköttet. Tärna fetaosten, hacka basilikan, pressa vitlöken och blanda med löken och aubergineköttet, olivoljan och lite nymalen svartpeppar i en skål. Lägg fyllningen i äggplantorna som sedan placeras i en smord ugnsfast form. Grädda i ugnen i 200 grader. Auberginerna är klara när fetaosten smält och ser solbränd ut efter 10–15 minuter. Servera omgående.



# Fetaostfylld aubergine

4 port.

## Ingredienser:

4 st aubergine  
salt  
1 st gullök  
4 msk olivolja  
250 g fetaost  
0,5 dl basilika, färsk  
2-3 klyftor vitlök  
svartpeppar

## Gör så här:

Värm grillen till 225 grader. Halvera äggplantorna och gröp ur dem, salta dem lite och grilla väl på bägge sidor i ungefär 20 minuter. Hacka löken fint och bryn i lite olja i stekpanna tillsammans med det urgröpta hackade aubergineköttet. Tärna fetaosten, hacka basilikan, pressa vitlöken och blanda med löken och aubergineköttet, olivoljan och lite nymalen svartpeppar i en skål. Lägg fyllningen i äggplantorna som sedan placeras i en smord ugnsfast form. Grädda i ugnen i 200 grader. Auberginerna är klara när fetaosten smält och ser solbränd ut efter 10–15 minuter. Servera omgående.

