

Lammfärsfylld aubergine

4 port.

Ingredienser:

4 st aubergine
salt
1 st gullök finhackad
Olivolja
500 gram lammfärs
2-3 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
0,5-1 tsk sambal oelek
1 krk basilika färsk, strimlad
svartpeppar
150 gram fetaost tärnad
8-12 st tomat cocktail
färska örter t.ex. basilika

Gör så här:

Värm grillen i ugnen till 225 grader. Halvera auberginerna, salta och låt dra en stund. Skölj av och ställ in i ugnen tills de blir mjuka, cirka 20 minuter.
Gröp ur mitten med hjälp av en vass kniv och sked. Tärna det urgröpta köttet.
Hacka löken fint och bryn i olivolja i en stekpanna tillsammans med det urgröpta aubergineköttet, lammfärs och vitlök.
Smaksätt med tomatpuré, sambal oelek, basilika, salt och peppar.
Fyll auberginerna, strö över feta och toppa med några tomater. Grädda i 200 grader. När fetaosten smält och fått lite färg, efter cirka 10-15 min, är det klart. Dekorera med färska örter och servera omgående.



Lammfärsfylld aubergine

4 port.

Ingredienser:

4 st aubergine
salt
1 st gullök finhackad
Olivolja
500 gram lammfärs
2-3 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
0,5-1 tsk sambal oelek
1 krk basilika färsk, strimlad
svartpeppar
150 gram fetaost tärnad
8-12 st tomat cocktail
färska örter t.ex. basilika

Gör så här:

Värm grillen i ugnen till 225 grader. Halvera auberginerna, salta och låt dra en stund. Skölj av och ställ in i ugnen tills de blir mjuka, cirka 20 minuter.
Gröp ur mitten med hjälp av en vass kniv och sked. Tärna det urgröpta köttet.
Hacka löken fint och bryn i olivolja i en stekpanna tillsammans med det urgröpta aubergineköttet, lammfärs och vitlök.
Smaksätt med tomatpuré, sambal oelek, basilika, salt och peppar.
Fyll auberginerna, strö över feta och toppa med några tomater. Grädda i 200 grader. När fetaosten smält och fått lite färg, efter cirka 10-15 min, är det klart. Dekorera med färska örter och servera omgående.



Lammfärsfylld aubergine

4 port.

Ingredienser:

4 st aubergine
salt
1 st gullök finhackad
Olivolja
500 gram lammfärs
2-3 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
0,5-1 tsk sambal oelek
1 krk basilika färsk, strimlad
svartpeppar
150 gram fetaost tärnad
8-12 st tomat cocktail
färska örter t.ex. basilika

Gör så här:

Värm grillen i ugnen till 225 grader. Halvera auberginerna, salta och låt dra en stund. Skölj av och ställ in i ugnen tills de blir mjuka, cirka 20 minuter.
Gröp ur mitten med hjälp av en vass kniv och sked. Tärna det urgröpta köttet.
Hacka löken fint och bryn i olivolja i en stekpanna tillsammans med det urgröpta aubergineköttet, lammfärs och vitlök.
Smaksätt med tomatpuré, sambal oelek, basilika, salt och peppar.
Fyll auberginerna, strö över feta och toppa med några tomater. Grädda i 200 grader. När fetaosten smält och fått lite färg, efter cirka 10-15 min, är det klart. Dekorera med färska örter och servera omgående.



Lammfärsfylld aubergine

4 port.

Ingredienser:

4 st aubergine
salt
1 st gullök finhackad
Olivolja
500 gram lammfärs
2-3 klyftor vitlök
2 msk tomatpuré
0,5-1 tsk sambal oelek
1 krk basilika färsk, strimlad
svartpeppar
150 gram fetaost tärnad
8-12 st tomat cocktail
färska örter t.ex. basilika

Gör så här:

Värm grillen i ugnen till 225 grader. Halvera auberginerna, salta och låt dra en stund. Skölj av och ställ in i ugnen tills de blir mjuka, cirka 20 minuter.
Gröp ur mitten med hjälp av en vass kniv och sked. Tärna det urgröpta köttet.
Hacka löken fint och bryn i olivolja i en stekpanna tillsammans med det urgröpta aubergineköttet, lammfärs och vitlök.
Smaksätt med tomatpuré, sambal oelek, basilika, salt och peppar.
Fyll auberginerna, strö över feta och toppa med några tomater. Grädda i 200 grader. När fetaosten smält och fått lite färg, efter cirka 10-15 min, är det klart. Dekorera med färska örter och servera omgående.

