

Ostgratinerad Japansk aubergine med tomat, basilika och vitlök!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ostgratinerad Japansk aubergine med tomat, basilika och vitlök

4 port.

Ingredienser:

4-6st 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, finhackad

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 tomatskivorna ovanpå.

Baka i ugnen ca 20 min. Höj ugnen till 300 grader grill och gratinera dem tills de fått lite färg, ca 5 min.

Ät direkt!