

Fetaostfylld aubergine!



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



Fetaostfylld aubergine

4 port.

Ingredienser:

4 st aubergine
salt
1st gul lök
4 msk olivolja
250 gram 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.