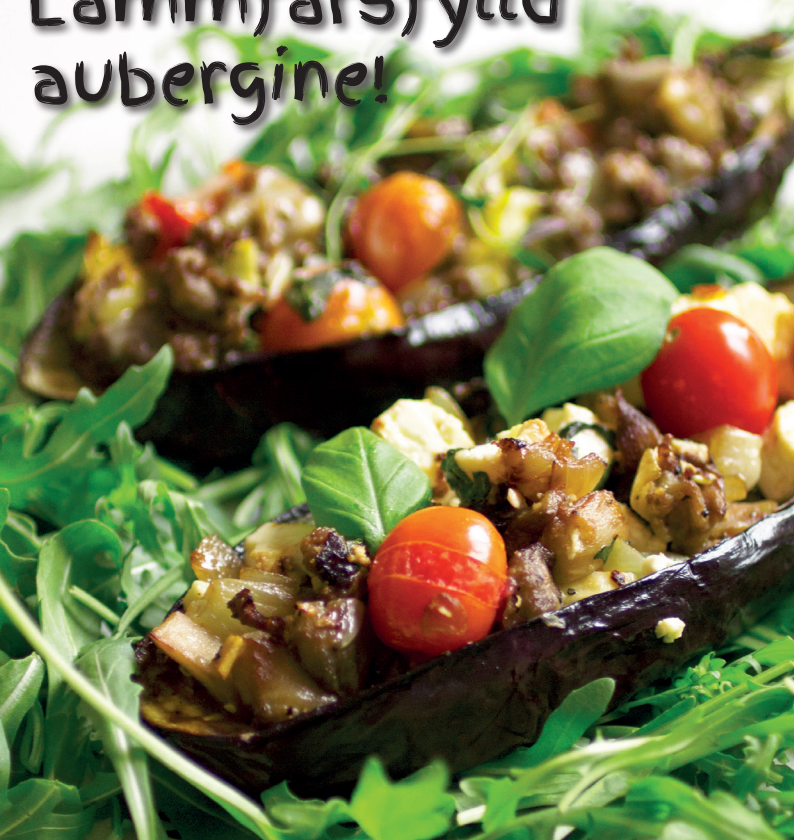


# Lammfärsfylld aubergine!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# 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.