

Fylt aubergine

Ingredienser:

- 1 aubergine
- 1 grønnsakspai med tomat og basilikum (ref. 1053)
- 1 knust tomat
- 1 ss olivenolje
- 3 basilikumblader, hakket



Tilberedning:

Del auberginen i to på langs uten å fjerne stilken. Skjær et siksakkmønster i fruktkjøttet og stek auberginen i ovnen på 180 °C til fruktkjøttet er mørt. Det tar ca. 30 minutter.

Skrap ut fruktkjøttet og bland det med grønnsakspai, 1 knust tomat, 1 spiseskje olivenolje og 3 hakkede basilikumblader.

Fyll auberginen med blandingen og stek den i ovnen ved 180 °C i 5–10 minutter.