inköpslistan.se

Av: cleef

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

AUBERGINE MED SVAMP- OCH LÖKFYLLNING

Ingredienser

2 st aubergine
300 g champinjon
1 st lök, gul
1 msk vetemjöl
1 dl creme fraiche, lätt
1 dl ost, riven
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar, grovm.

Gör så här

Sätt ugnen på 200°.

Dela auberginen och gröp ur dem, men inte så mycket att det går hål på skalet. Pensla insidan med olivolja och lägg halvorna på ett ugnssäkert fat. Sätt in auberginen mitt i ugnen ca 10 minuter.

Fräs under tiden champinjoner och lök i lite smör. Grovhacka aubergineköttet och blanda i det efter en stund och fräs alltsammans tills de fått lite färg. Strö över mjölet, rör om och blanda i creme fraiche och låt koka sakta några minuter. Tillsätt salt och peppar och fyll auberginhalvorna. Strö över ost och gratinera i ugnen tills osten fått färg, ca 15 minuter.