

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

bild saknas

SKINKFYLLDA AUBERGINER (ARLA KÖKET)

Ingredienser ▮

2 st aubergine
 250 g bladspenat (*färs*k)
 1 st lök, gul
 1 klyfta vitlök
 200 g skinka, rökt
 1 msk smör
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar
 ▮ Ostsås ca 5 dl
 5 dl mjölk, mellan
 2 msk mjöl, vete
 25 g smör
 2 dl ost, riven

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 250°. Tina spenaten och pressa ur vattnet. Skala och skiva lök och vitlök. Strimla skinkan. Skär auberginerna på längden i ca 12 skivor, stek i lite smör i en teflonpanna. Ta upp dem. Fräs lök och vitlök i lite smör. Rör i spenat och skinka. Låt fräsa någon minut. Salta och peppra. Lägg blandningen på aubergineskivorna och rulla ihop. Lägg i en ugnssäker form och häll över såsen. Gratinera i övre delen av ugnen ca 10 min. Couscous smakar bra till.