inköpslistan.se

*Av: Lotta Eriksson*

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

# SKINKFYLLDA AUBERGINER (ARLA KÖKET)

## Ingredienser

2 st aubergine
250 g bladspenat *(färsk)*
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.