

på tallriken

Melanzane da Salò



Gratäng för 4 personer:

- 3 medelstora auberginer
- Salt
- 2dl riven parmesanost
- 2 pkt (2 x 125 g) mozzarella
- Olivolja till stekning

Tomatsås:

- 1 burk krossade tomater
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- Några blad färsk basilika eller 1 tsk torkad
- 3 msk olivolja
- 1 krm socker (inget måste)
- Ca 1 tsk salt

Tips på att servera till:

- Gott bröd med lite olivolja och flingsalt
- Sallad
- Grillat kött

Gör så här:

1. Skär auberginerna i 0,5 cm skivor på längden, lägg ut på skärbräda i ca 30 minuter
2. Strö över lite salt som drar åt sig vätskan från auberginerna. Torka av med hushållspapper.
3. Lägg ut skivorna på en plåt med bakplåtspapper och torka i ugnen på 150°C i ca 20 minuter, vänd efter ca halva tiden.
4. Hacka lök och vitlök, fräs i olivolja tills löken blir glansig. Häll på tomaterna och övriga ingredienser och låt puttra på svag värme i ca 30- 40 minuter utan lock. Smaka av med salt och eventuellt en nypa socker. Såsen får gärna va lite fast i konsistensen.
5. Lägg ut auberginskivorna i en form, klicka ut tomatröran och strö över mozzarellan, lägg ännu ett nytt lager (som en lasagne).
6. Toppa med riven parmesanen.
7. Gratinera ca 15-20 minuter i 225 grader till gratängen fått fin färg.