

Ugnsbakad AUBERGIN

4 portioner 35 minuter

Ingredienser

3 auberginer

3 tomater

1 vitlöksklyfta

1 gul lök

Ett par knippen bladpersilja

2msk olivolja

Salt & Peppar

Gör såhär

Sätt ugnen på 225 grader

Halvera auberginerna på längden och lägg i en ugnsfast form, med köttsidan uppåt. Skär ett par skåror i auberginerna.

Hacka tomat, vitlök och lök och blanda samman. Hacka upp en del av persiljan och addera den. Smaka av med salt och peppar. Lägg blandningen på auberginerna.

Ringla över olivolja och baka auberginerna i ugnen i cirka 25 minuter.

Serveras med fördel som meze tillsammans med andra goda smårätter.

