

Krydrede honningsstegte auberginer

Disse egner sig som tilbehør til bøf eller som ret på en grøn buffet. De kan sagtens laves dagen før de skal bruges og så blot få creme-fraise på ved servering.

- Auberginerne grilles på en grillpande eller en stegepande. (lettest bagt i ovn!!)
- Derefter får de anden tur 1 minuts tid pr side i en krydderlage på en anden pande.

Til 6-8 personer:

3 store auberginer, skåret i ½ cm tykke skiver på langs (6-7 skiver af en aubergine)

Olivenolie til pensling.

Start med at grille dem i lidt olie på en alm pande eller grillpande lidt af gangen så de bliver brune og bløde. (vend dem undervejs) og læg dem på et fad til anden omgang.

Det tager lidt tid da der kun kan være 3-4 stykker på panden af gangen.

Alternativ: Pensel m olie og fordel dem på en bageplade, bag ca 15-20 min i ovnen til de er lysebrune og bløde, dvs spiseklare. Lav krydderlagen mens de bager.

Når alle er klar kom da lidt mere olie på panden og lav krydderlagen nedenfor i panden.

Når lagen er gennemvarm steg da auberginerne igen i ca 1 min (på hver side) en pande af gangen .

Fold de ret bløde auberginer sammen på midten og læg dem sepereret på et fad.

Ved servering (kold eller lune) sæt en tsk creme-fraise på og drys m persille.

Krydderlage (laves i stegepanden):

- 2-3 spsk olie
- 2-3 fed presset hvidløg
- Et stykke frisk ingefær (som en tommelfinger) hak det meget fint ud eller riv det....
- 2 tsk stødt spidskommen
- 2 tsk harissa pasta (jeg bruger sambal olec)
- 5-6 spsk flydende honning
- Saft og lidt revet skal af en øko citron
- Salt
- 1 dl vand.

Lagen skal være lidt tyk men skal alligevel række til alle auberginerne så spæd m vand fra starten.

Billeder næste side (så kan man undlade at printe side 2)

