

Oppskrift hentet fra:

Jerusalem, A cookbok, Yotam Ottolenghi og Sami Tamimi

Fylte auberginer med lammekjøtt og pinjekjerner (storfekjøttdeig kan også benyttes)



Fylte auberginer (den søtlige sausen ble ikke laget).

Ingredienser:

4 medium auberginer, del de på langs i to like store biter

6 ss Olivenolje

1 ½ ts kumin

1 ½ ss paprikakrydder

1 ts kanel

2 grovhakkede medium løk

500 g kjøttdeig (lam eller storfe)

2 ts tomatpuré

7 ss pinjekjerner

20 g bladpersille, hakket

3 ts sukker

150 ml vann

1 ½ ss ferskpresset sitronjuice

1 ts tamarind paste

4 kanelstenger

Salt og svart pepper

Fremgangsmåte:

Forvarm ovnen til 220 °C. Del auberginene på langs i 2 deler og ha dem i en ildfast form med skinnet ned *. Pensle auberginene med ca. 4 ss olivenolje. Tiltsett deretter salt og pepper. Stek auberginene i ca. 20 minutter. Fargen skal bli gyllenbrun. Ta auberginene ut av ovnen og la dem avkjøles.

Mens auberginene stekes, kan du sette i gang med å lage fyllet. Varm opp 2 ts olivenolje i en stekepanne. Bland sammen kumin, paprikakrydder, kanel og ha i halvparten av denne

krydderblanding i stekepannen sammen med den grovhakkede løken. Løken med krydderblanding skal stekes i middels til høy varme i ca. 8 minutter. Ha deretter i kjøtt, bladpersille, pinjekjerner og tomatpuré, 1 ts sukker, 1 ts salt og litt svart pepper i stekepannen. Stek kjøttet til det er gjennomstekt og rør om av og til.

Ha i den andre halvparten av krydderblanding i en bolle og tilsett vann, limejuice, tamarind paste, 2 ts sukker, kanelstenger og ½ ts salt i bollen. Bland alt sammen godt og hell blandingen i en ildfast form.

Fyll auberginene med kjøttfyllet. Plasser de fylte auberginene i den ildfaste formen med kryddersausen i bunnen. Dekk den ildfaste formen med aluminiumsfolie og stek auberginene i ca. 195 °C i ca. 1 ½ time. Kryddersausen i bunnen skal tykne og auberginene skal bli helt myke. Dersom sausen størkner kan man ha i litt mer vann. Denne retten kan serveres varm eller romtemperert.

** Tips for tilberedningen av auberginene: Du kan ha dem på en rist og helle i litt salt på aubergiene og la saltet trekke ut den litt bitre saften i ca. 30 minutter. Vask deretter saltet og saften vekk og de er klare for steking.*