VEGETARISK

# Rostad auberginerora

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Jag serverar ofta den här rätten som en sidorätt eller som pålägg på rostad foccacia. Den är också väldigt god till grillat kött.

Det här är en förenklad version av en indisk rätt som på hindu heter Baingan Bharta.

## INGREDIENSER

1 msk olivolja
1 st stor aubergine ca 750 g, skuren på längden
1 st rödlök, finhackad
3 st vitlöksklyftor
2 st röd eller grön chili, finhackad
0.5 tsk salt
2 dl hackade blad av färsk koriander
2 msk färskpressad citronjuice

# GÖR SÅ HÄR

1. Tänd grillen.
2. Pensla lite olivolja på de skurna sidorna av auberginen. Grilla i 20 minuter eller tills de är mjuka. När de är svala nog att hanteras, dra bort skalet och lägg innehållet i en stor skål.
3. Mosa auberginen och tillsätt den finhackade löken och rör om.
4. Krossa vitlöksklyftorna och chilin i en mortel tills det blir en paste.
5. Tillsätt nu salt, vitlökspasten och koriandern (spara lite för garnering) i auberginerörán. Blanda ordentligt.
6. Pressa i citronjuicen i blandningen och garnera med den resterande koriandern.