



Maträtter med tunnbröd

Grillat mjukt tunnbröd med aubergine och mozzarella, 4 portioner

Erik Wennberg, Umeå, Västerbotten

Använd helst en grill med lock för indirekt grillning.

INGREDIENSER

4 st	mjuka tunnbröd
100 g	bra mozzarella - gärna lokal- producerad
2 st	auberginer
1 st	vitlösklyfta- finhackad
2 msk	olivolja
1 msk	crème fraîche
1 liten påse	bladspenat
några	kvistar timjan/citrontimjan
	salt
	svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Tänd grillen med kol på ena halvan av ytan.

Dela auberginerna på längden och pensla snittytor-
na med olivolja och lägg sedan snittytor-
na nedåt ovanför glöden tills de fått fin grilllyta.

Vänd auberginerna och flytta dem till sidan utan
glöd och grilla indirekt under lock tills de är mjuka
och fått fin färg, cirka 30 minuter.

Gröp ur köttet ur auberginerna och stek i torr stek-
panna på medelvärme tills den mesta vätskan kokat
bort. Blanda ner vitlök, repade blad från timjan, crè-
me fraîche och en matsked olivolja. Smaka av med
salt och svartpeppar.

Stryk ut aubergineröran på ett tunnbröd, toppa med
skivad mozzarella och spenat och avsluta med ett
bröd ovanpå. Ställ kallt tills det är dags att grilla.

Grilla de auberginefyllda tunnbröden på båda sidor
tills de fått fin färg. Skär upp i tårtbitar och servera
dina hungriga gäster.