

FYLT AUBERGINE

1-2 PORSJONAR (viss ein er to, er dette eit lett måltid så ein orkar å ta ein tur etterpå, viss ein et det åleine, bør ein ta ein tur etterpå, men det tek ei stund før ein orkar...)

1 aubergine
1 liten kyllingfilet (ferdig kokt)
2 sjalottløk
1 kinesisk kvitløk (eller eit par fedd vanleg)
1 raud chili
2-3 halve tørka tomatar i olje
Olivenolje
Soyasaus
1 ts spisskummen
Peppar

2-3 ss tyrkisk yoghurt
3-4 dadlar
Litt ruccolasalat el persille

Del auberginen på langs, skjer ein del djupe snitt utan å skade skalet og stryk godt med olivenolje over snittflatene. Legg auberginhalvene på eit steikebrett og bak dei i komfyren ved ca 180°C i ein halvtime til kjøtet er så mjukt at det kan skrapast ut utan å skade skalet. Finskjer løk, kvitløk, chili og tomat og la det surre i olje til løken blir blank, ha i kryddera og la dei surre med ein augneblink. Ha så i ca 1 ss soyasaus og kyllingen i fine terningar (kan sløyfast viss ein vil ha ein kjøtfri rett) og bland med auberginekjøtet. Ha over i dei tome skala, hell litt olivenolje over og bak vidare til auberginekjøtet er heilt mørt.

Eg hadde lyst på noko søtt og syrleg til, så eg tok litt yoghurt, hakka dadlar og ruccolasalat og laga ein dressing av dette. Det kan ein sjølvsagt stå over.

