



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. juni 2025

## Forret

### Ovnbagte auberginer (4 personer).

**Ingredienser:** 2 auberginer, 20 cherrytomater, 1 stort fed hvidløg, basilikum, chilipeber, 3-4 skefulde panko rasp, parmesan ost, olivenolie, salt.

#### Sådan gør du:

Auberginerne skæres i skiver a 1,25 cm, saltes på begge sider, tørres og ridses. Pensles med olivenolie blanding.

Cherrytomaterne skæres i fine tern, hvidløg rives, basilikum og chilipeber hakkes og blandes med olie.

Panko blandes med tomater. Parmesan ost rives og blandes med tomaterne.

Det hele blandes – evt. tilsættes mere olivenolie – og strøs med salt.

Blandingen stables på aubergineskiverne og bages i ovnen 20-25 minutter ved 200 grader.

