



Auberginesandwiches med skinke og ost

Auberginer hører til Middelhavet, men også til Argentina. Min mor lavede altid denne ret til os. Den er en af mine favoritter og er ret nem at lave. En frugtrig og frisk italiensk rødvin - fx Barbera, Dolcetto eller Chianti - vil passe meget fint til. Jeg synes ikke, det er nødvendigt at dræne auberginerne med salt, da dem, vi kan købe i Danmark, ikke er så bitre.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 3 store, flotte auberginer
- 2 æg
- Rasp
- Havsalt
- Ca. 400 g skinke i skiver
- Ca. 400 g skiveost
- Olivenolie

Tomatsaucen

- 1 flaske god tomatpassata (ca. 700 g) eller 2 dåser hakkede tomater
- 2 spsk. olivenolie
- 1 tsk. eddike
- ½ tsk. salt
- Friskkværnet peber
- 1 tsk. tørret oregano

Tilbehør: pasta (fx skruer eller casareccia pasta)

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Barbera d'Alba Superiore, Froi

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2371836



Lèonus

Cortonesi

Toscana, Italien

Varenr. 2367936



Ramón do Casar Varietal

Ramón do Casar S.L.

Galicien, Spanien

Varenr. 3161436





Vask auberginerne. Skær stilken af og skær dem i tynde skiver på den korte led (kan også laves på langs) - helst ikke mere end 0,5 cm tykke.

Skær skinke- og osteskiverne i kvarte, så stykkerne passer med aubergineskiverne. Gør en stor bradepande klar med bagepapir, smurt med ca. 3 spsk. olivenolie.

Sådan laver du sandwich

1. Først en skive aubergine,
2. Dernæst en skive ost og en skive skinke
3. Slut af med en skive aubergine. Når alle sandwich er klar, skal du panere dem forsigtigt.

Pisk to æg i en stor skål. Dyp auberginesandwich i æggemassen, men vær forsigtigt, så skinke/ostefyldet ikke falder af. Derefter lægger du auberginesandwichen over i et stort fad med rasp. Dæk med rasp og tryk godt, så raspen sætter sig fast. Læg de panerede auberginesandwich på bradepanden. Stæk eller sprøjt godt med olivenolie og drys med havsalt.

Bag dem i ca. 20 min. (vend dem efter 10 min.), til de er flot gyldne.

Imens laver du tomatsovcn i en lille gryde. Kom alle ingredienserne i og lad det simre i ca. 15 min.

Kog. evt. noget pasta som anvist på pakken.

Servér auberginesandwich med tomatsovcn og evt. pasta.

TIP: De bliver også rigtig gode med glutenfri rasp. Alternativt har jeg lavet nogle helt uden panering, og de bliver også virkelig lækre på denne måde. Måske en idé som aperitif-snacks til et køligt glas vin, da det er nemt at lave en store portion, når man udelader paneringen. Bare husk, godt med olie og et drys havsalt.