

Bakad aubergine

4 portioner/8 torn

400 g aubergine, cm-tjocka skivor

1 tsk salt

1 msk olja

basilikablåd

3 tomater, skivade

salt och peppar

150 g Vaccaost, smulad

1 vilösklyfta, fint hacka

Värm ugnen till 200°C.

Salta aubergineskivorna och låt dem ligga cirka 10 minuter och vattna ur. Lägg skivorna på en plåt täckt med bakplåtspapper och baka sedan i ugnen i cirka 30 minuter. Ta ut plåten ur ugnen. Placera tomatskivor ovanpå varje auberginskiva. Strö över salt, peppar och basilikablåd. Ställ tillbaka i ugnen och höj värmen till 250°C. Låt baka i cirka 10 minuter. Blanda Vaccaosten med vitlök. Ta på nytt ut plåten. Smula över Vaccaosten. Lägg ihop aubergineskivorna till torn, 3 lager räcker till 8 torn.