

Aubergine -Bharta

Ingredienser

2 store auberginer
Olivenolie
1 løg
1 hvidløg
1 knold frisk ingefær
3 tomater
1½ tsk. Stødt koriander
½ tsk. Gurkemeje
1 tsk. Spidskommen
½ hakket chili
Salt
Persille

Fremgangsmåde.

Skær fire lange rids på langs i hver aubergine. Smør dem med olivenolie og læg dem i et smurt fad og bag i ovnen 45 minutter ved 250 grader.

Vend dem undervejs.

Afkøl og skrab auberginekødet fra skindet.

Pil løg og hvidløg og hak det fint.

Skræl ingefæren og snit den fint.

Skær tomaterne i terninger.

Varm olien i en gryde og steg løget uden at det tager farve.

Tilsæt hvidløg, ingefær, tomater og krydderier og lad det simre i 15 min. Uden låg.

Hak auberginekødet groft og kom det i gryden. Varm op og smag til med hakket persille, salt og peber.

Serveres med varme naanbrød eller papadams.