

Christians fyldte auberginer:

- 1) Tag 1 aubergine pr. person og flæk dem på langs.
- 2) Skrab indholdet ud uden at ødelægge skallen. Lad en lille smule "kød" være tilbage.
- 3) Hak fyldet groft.
- 4) Hak 2 løg og 1/2 kg champignon groft.
- 5) Svits først løg, tilsæt dernæst auberginefyld og champignon. Svits det til det bliver mørt.
- 6) Tilsæt mindst 1/2 liter fløde, et par tsk. grøntsagsbouillon, 1 lille dåse koncentreret tomatpure og lidt paprika.
Lad simre i 5 minutter.
- 7) Krydr med salt og peber.
- 8) Læg de udhulede auberginer på en bageplade og kom fyldet i.
- 9) Drys revet ost hen over hver aubergine.

Bag ved 200 grader i ca. 35-40 minutter.

Retten smager godt med enten ris eller kartoffelmos til.