

Ovnstegte auberginer med ansjoser og oregano



Til 4 personer som tilbehør

4 mellemstore

auberginer, skåret i 2 cm tykke skiver (1 kg)

1 dl olivenolie

20 g ansjosfileter i

olie, afdryppede og finthakkede

1 spsk hvidvinseddike

1 lille fed hvidløg, knust

1 spsk oreganoblade

5 g persilleblade,

grofthakkede

salt og sort peber

Ansjoser og auberginer lyder måske som en sær kombi, men den fungerer virkelig godt. Ansjoserne giver retten en slags salt dybde (og ikke nogen egentlig fiskesmag). Retten er skøn, som den er, måske serveret på en skive ristet surdejsbrød, men den er også fin som tilbehør til alt muligt – for eksempel rester af stegt kylling eller en frisk tunsteak. Retten holder sig fint i køleskabet i op til 2 dage, men husk, at den bør serveres ved stuetemperatur.

1. Forvarm ovnen til 220° på varmluft.

2. Vend auberginerne med ½ tsk salt i en stor skål. Læg dem dernæst på 2 store bageplader med bagepapir, og pensl dem på begge sider med ¾ dl olie. Bag dem i 35 minutter, til de er møre og mørkt gyldne. Tag dem ud af ovnen, og lad dem køle af.

3. Pisk ansjoser, eddike, hvidløg, 1 knsp salt og ¼ tsk peber sammen i en lille skål. Tilsæt langsomt de 2 sidste spsk olie under konstant piskning, til dressingen er jævn.

4. Hak oreganoen fint lige inden servering, og kom den i en stor skål sammen med auberginerne og persillen. Hæld ansjosdressingen over, vend forsigtigt rundt, og anret auberginerne på et fad eller i en skål.