



Involtini di melanzane ? italienska auberginerullader med tomatsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **35 min** Portioner: **4**

En italiensk klassiker som gärna serveras till antipasti, tillhör till valfritt protein eller med ris och potatis. Auberginerulladerna är fyllda med ost och örter, serverade i en mustig tomatsås på fnkrossade tomater. Njut av en smakfull måltid med 100 % solmogna, italienska tomater.



INGREDIENSER

1 cirio finkrossade tomater
1/2 gul lök, hackad
2 vitlöksklyftor, hela
1 stor aubergine, eller 2 mindre
2 granarolo mozzarella, á 125 g
1 dl urkärnade oliver, hackade
granarolo quattroceto, riven
1 kruka färsk basilika
olivolja
salt och peppar



GÖR SÅ HÄR

1

Fräs lök och vitlöksklyftor med olivolja i en gryta. När löken är gyllene, ta bort vitlöken och häll i Cirio Finkrossade tomater. Smaka av med salt och peppar och låt sjuda på låg värme cirka 15 minuter.

2

Medan tomatsåsen kokar, tvätta auberginen och skär i 0,5 cm tjocka skivor på längden, gärna med en mandolin. Grilla skivorna snabbt på båda sidor i en grillpanna. Lägg på en skärbräda.

3

Sätt ugnen på 180°C.

4

Hacka Mozzarellan i mindre bitar.

5

Gör rulladerna: bred ett tunt lager av tomatsås på aubergineskivorna, strö över Mozzarella och oliver, avsluta med några basilikablåd. Rulla försiktigt ihop och placera i en ugnform med skarven nedåt. Lämna någon cm mellan rullarna.

6

Toppa med resterande tomatsås, Mozzarella och riven Quattrocento. Tillaga rulladerna i ugnen i 10 minuter, eller tills toppen är gyllene. Låt rätten svalna någon minut innan servering, så att smakerna får sätta sig.

7

Garnera med färska basilikablåd och servera gärna med en sallad. Rulladerna passar även bra som tillbehör till valfritt protein som kyckling och kött eller ris och potatis. Buon Appetito!