



RÖKIG AUBERGINE med honungstahinisås, kryddiga linser

Djupa smaker och mycket textur – här samsas rökig aubergine med kryddiga linser och en krämig honungs-tahinisås. En mätande vegetarisk rätt full av karaktär.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 40 minuter

4 små auberginer
2 msk olivolja
2,5 dl belugalinser (eller färdigkokta gröna linser)
1 tsk spiskummin
2 msk honung
3 msk tahini
1 msk citronsaft
1 vitlöksklyfta
200 g småtomater
Färsk timjan
Salt, nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°C. Dela auberginerna på längden, snitta ytan och pensla med 1 msk olivolja och 1 msk honung. Lägg på en plåt med snittytan upp. Grilla i 25–30 minuter tills auberginerna är helt mjuka och har fått en lätt sotad yta.

2. Koka belugalinserna enligt instruktioner på förpackningen. Hetta upp 1 msk olivolja i en stekpanna. Fräs linserna med spiskummin ett par minuter tills de doftar och blivit genomvarma. Smaka av med salt och peppar.
3. Rör ihop tahini, citronsaft, riven vitlök och honung. Smaka av med salt. Späd med vatten till önskad konsistens. Halvera småtomaterna.

Lägg linserna på tallrikar, toppa med de rökiga auberginerna, halverade småtomater och ringla över honungstahinisåsen. Avsluta med färsk timjan.

