

Recept med Basilika



Evelyns Auberginepuré

Ingredienser:

3 stora auberginer
2 vitlösklyftor
1 msk persilja, finklippt
2 msk färsk basilika, finklippt
4-5 msk kokande grädde
Salt och peppar
1 dl riven ost
Svarta oliver kärnfria

Koka auberginerna tills skinnet kan lossas. Dra av skinnet och mosa innehållet med en potatisstamp eller med en gaffel. Blanda i salt, peppar, persilja och kokande grädde. Vispa tills purén blank och slät. Lägg purén i en ugnssäker form, strö över osten och gratinera i ugnen tills osten smält. Ta ut formen, dekorera med massor av finklippt basilika och oliver i rader. Avnjut som ensamrätt eller till en bit kött.

Basilikaägg

Ingredienser:

4 ägg

4 msk vispgrädde

2 msk färsk basilika (eller 1 msk torkad)

1 gul lök

4 tomater

1 msk smör

½ tsk buljonpulver

Peppar efter smak

Sätt ugnen på 200 grader. Hacka löken. Skålla tomaterna i hett vatten och dra av skalet, hacka dem fint (burktomater kan användas). Fräs löken i smöret, tillsätt tomathacket och buljongen. Låt puttra tills tomaterna kokat sönder, blanda i basilika och peppar. Häll i en ugnssäker form och gör 4 hål, kläck ett ägg och låt det glida ner i hålet, ett i varje. Häll 1 msk grädde över varje ägg. Grädda ca. 10 minuter. Ta ut och strö över lite basilika och servera. God som lunch eller som förrätt.