

Grillet aubergine med fetaost og ristede pinjekjerner

Det er mandag, det er juli og det er kveld. (*Jeg sitter ned på berget og ser utover havet en solskinnsdag i ferien min*). Vi har gode venner på besøk, barna sover og vi kan sitte ute enda klokken nærmer seg ti. Godt! Hva skal du gjøre i sommer? Kanskje *surfe stå på vannski og bade*? Vi skal ennå være mange dager ved sjøen før vi skal oppsøke regnet. (*Ja, denne ferien tror jeg blir fin*). I går kom noen andre venner spontant innom i båt. (*Forbi meg suser Andersen i sin kabin cruiser med alle sine venner ombord det kryr av jenter der i gjennomsluktige bluser som Andersen ble kjent med i fjor*). Fordi det var søndag (og fordi vi er på en øy) ble det middag av det vi hadde tilgjengelig. God middag.



Grillet aubergine (raskt og godt sommertilbehør):

(til 4 personer)

2 auberginer

olivenolje

ca 50 gram fetaost

en liten håndfull pinjekjerner, ristet i en tørr panne

saft av ca 0,25 sitron

litt finhakket fersk basilikum

nykvernet pepper og salt

Skjær aubergine i 1 cm tykke skiver, legg utover et fat og strø salt over. La stå i ca 20 minutter. (Dette for å trekke vann ut av auberginen). Tørk av vannet (og saltet) og pensle

med olivenolje. Fyr opp grillen og stek på middels høy varme, et par minutter på hver side. Legg på et fat og ringle over litt mer olivenolje og skvis over sitrønsaft. Smuldre fetaost, strø litt pinjekjerner og basilikum. Avslutt med noen drag med pepperkverna.



*Takk for i dag jeg har hatt det så bra det har vært så gøy å
være sammen med deg kjære
jeg gleder meg til midda' klokka to i morra vi har hatt det så
fint kanskje er det mer i gjære?*

God natt! ☐