

# Månadens recept

# FEBRUARI

- från Destination Mallorca

## Kalvkotlett med parmagratinerad melazane

4 personer

4 x 200 gram kalvkotletter  
1 kg krossade tomater  
4 st vitlöksklyftor  
5 auberginer  
500 gram confitta ost  
200 gram parmesan

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150 grader. Skär äggplanerna tunt ca 1 cm på längden. Lägg dem på en lång panna och häll på rikligt med salt (för att dra ut vattnet). Låt stå i 15 minuter.
2. Fräs vitlök i olivolja, tillsätt krossade tomater och koka upp till en tjock sås i ca 15 minuter.
3. Torka av saltet från äggplantorna. Vänd dem sedan i mjöl och stek på hög värme i olivolja. Peppra lite.
4. Smölj en ugnsform och varva sedan äggplantorna, tomatsås och confittaost i lager. Avsluta med den rivna parmesanosten.
5. Gratinera i ugnen i ca 30 minuter. Stek under tiden kottletterna i olivolja. Salta och peppra.

Servera gratängen som en bädd med kottletterna ovanpå.

