

GILLOWANY BAKŁAŻAN Z HALLOUMI

2 Porcje | Czas przygotowania 35 min

SKŁADNIKI

1 sztuka bakłażana

200 g / sera halloumi

1 ząbek czosnku

Klika listków mięty

100 ml / octu balsamicznego

1 łyżeczka syropu klonowego

Sól

Oliwa z oliwek

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie dania rozpoczynamy od wykonania redukcji balsamico, ponieważ po ugotowaniu musi jeszcze przestygnąć. Do garnka wlewamy 100 ml octu balsamicznego i jedną łyżeczkę syropu klonowego. Gotujemy aż ocet zgęstnieje i jego ilość zmniejszy się o połowę. Następnie odstawiamy do ostygnięcia.

Bakłażany myjemy, a następnie kroimy wzdłuż na pół. Każdą z połówek nacinamy w kratkę, ale ostrożnie i tylko mięsz tak, aby nie przeciąć skóry. Ząbek czosnku obieramy i kroimy w plasterki. W nacięcia w bakłażanie wkładamy plasterki czosnku, następnie skrapiamy bakłażana oliwą i solimy. Tak przygotowane bakłażany wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C z opcją grill na 30 minut.

LISTA ZAKUPÓW

Bakłażan

200 g sera halloumi

Czosnek

Mięta

Ocet balsamiczny

Syrop klonowy

Na 10 minut przed końcem pieczenia bakłażana grillujemy ser halloumi. Patelnię grillową smarujemy oliwą za pomocą pędzelka – dzięki temu ser halloumi się nie przyklei do patelni. Ser kroimy w 0,5 cm plastry, które układamy na rozgrzanej patelni. Ser grillujemy ok. 2 minut z każdej strony – tak aby powstały brązowe paski od grillowania.

Upieczone bakłażany wyjmujemy z piekarnika, układamy na talerzu i posypujemy drobno posiekaną miętą – im więcej tym lepiej. Obok bakłażanów układamy ugrillowany ser halloumi, a następnie całość skrapiamy redukcją balsamico.