

Hot ! Harissa (krydderpasta) - Bakte auberginar med hot tomatrøre

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:14 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Det er mange måtar å handtere vinteren på, og i matvegen likar eg det hotte når det er kaldt ute.

Sjølv om Nord-Afrika og Noreg ikkje har så mykje til felles, har eg stor glede av dei nord-afrikanske mattradisjonane. Eg har berre ein tur til Marokko å skryte av, men til sommaren skal vi til Egypt, så då får vi nok møte fleire sider av det nord-afrikanske kjøkkenet. I mellomtida kosar eg meg med oppskrifter og reisehistorier.

I tider då fasilitetane for å lagre mat var annleis enn no, var sterke krydder med på å skjule usmak og påbyrja rotning. Med kjøll, frys og hermetisering tilgjengeleg treng ein ikkje skjule dårleg smak lenger. Likevel har matkulturane med sterk mat breidd om seg. Latin-amerikansk, asiatisk og afrikansk mat blir meir og meir populært over heile verda. Chili er å få tak i same kvar ein er, ingefær og kvitløk er i butikkane som ferske varer, og ikkje tørka pulver.



I Libanon ligg ein liten by som heiter Harissa. Den er eit katolsk pilgrimsmål, men er mest kjend for å ha gjeve namn til krydderblandinga harissa. Denne krydderblandinga er det nord-afrikanske svaret på den indiske garam masala, og den indonesiske sambal oelek. Og som garam masala har kvar husmor med respekt for seg sjølv si eiga oppskrift på harissa. I motsetning til garam masala er harissa og sambal oelek krydderpastaer, og begge får du kjøpt i innvandrarbutikkar og andre butikkar med godt utval.

Hot ! Harissa (krydderpasta) - Bakte auberginar med hot tomatrøre

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:14 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31



Harissa:

- 1 ss chilipulver
- 2 ss paprikapulver
- 1 ss malt koriander
- 1 ss malt spisskummen
- 1 ss chiliflak eller 2 ferske, raude chiliar utan frø
- ½ ss malt, svart pepper
- 1 ss salt
- 1 ss brunt sukker
- 5 pressa kvitløksfedd
- ½ dl olivenolje
- 2 ss tomatpuré
- Inntil ½ dl kokande vatn

Bland alt i ei matmølle, og spe med det kokande vatnet til pastaen får ein passe konsistens. Oppbevar harissaen i kjøpeskap i eit tett glas.

Bakte auberginar med hot tomatrøre

- To auberginar
- Olivenolje
- Fem store tomatar
- Ein stor løk
- To fedd kvitløk

Hot ! Harissa (krydderpasta) - Bakte auberginar med hot tomatrøre

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:14 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

Ein neve korintar

Ei teskei harissa

1 ts brunt sukker

Salt og pepper

Hakka fersk persille, viss du har



Del auberginane i to, og skjær skrå kutt ned i auberginen utan å skjere igjennom skalet. Strø salt på snittflata, og sett auberginane på skrå oppi ein bolle slik at væta som kjem ut renn av. La dei stå ein halvtime.

Finhakk tomatane, løken og kvitløken. Varm opp olivenoljen, og fres løk og kvitløk blankt. Ha i tomatane, harissapastaen og korintane. La dette koke i ein halvtimes tid. Pass på at det ikkje kokar tørt, svidd tomat er ikkje noko særleg. Spe på med væte frå auberginane, eller litt vatn. Smak til med salt, pepper og sukker, og vend inn hakka persille om du har det.

Steik auberginane i olivenolje i tre minutt på kvar side. Legg dei i ei eldfast form med bakepapir, og la dei bake i ein halvtime til dei er mjuke tvers igjennom. Ta dei ut, og press kjøtet ned litt med baksida av

Hot ! Harissa (krydderpasta) - Bakte auberginar med hot tomatrøre

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:14 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:31

ei skei. Fyll tomatmassen i auberginane, og la det heile bake i omnen i eit kvarter til. Server som tilbehør til grillmat, til heilsteikte filetar eller med linser til som ein vegetarrett. Dei kan serverast som dei er, eller med ein klatt kesam eller matyoghurt.

Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)