

## *Rosmarinmarinerad ryggbiff med auberginegratäng*

### För 4 personer

4 skivor ryggbiff à 200 gram

Marinad:

1 näve färsk rosmarin, stött

3 vitlöksklyftor, krossade

3 msk olivolja

1 citron, halverad, urpressad och det gula på skalet krossas

Nymald svartpeppar

3 stora aubergine

7-8 mogna tomater

1 rödlök

1 färsk röd chili

1 krukula färsk basilika

200 gram fetaost

1 dl olivolja

Salt & peppar

- 
1. *Blanda alla ingredienser till marinaden och massera in det i köttet. Låt köttet marinera i en plastpåse ca 2 timmar innan du grillar. Ta fram köttet ur kylan ca 30 minuter innan du ska grilla.*
  2. *Skiva aubergine i 1 cm breda skivor och bred ut på hushållspapper. Salta ordentligt på ena sidan och låt dem vätskas ur ca 20 – 30 minuter.*
  3. *Sätt ugnen på 175 grader. Torka av auberginerna. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek auberginerna i omgångar tills de blir bruna och mjuka.*
  4. *Skiva tomat och rödlök och finhacka chilin.*
  5. *Varva aubergine, tomat, lök och chili i en ugnssäker form. Salta och peppra.*
  6. *Toppa gratängen med smulad fetaost och baka i ugnen ca 10 minuter. Ta ut och strö över hela basilikablada.*
  7. *Ta upp köttet ur marinaden och torka av dem. Grilla ryggbiffarna ett par minuter per sida (vänd när köttsaften börjar tränga upp) och servera med den ljumma auberginegratängen*