



VEGETARISK

Superbowl

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **25 min** Portioner: **4**



En superbowl med rårismix, avokado, ugnsrostad aubergine och zucchiniröra.



INGREDIENSER

2 st zucchini
2 st aubergine
1-2 vitlöksklyftor
chili
citron
kapis
salt & peppar
pauluns supermix
mangoldskott
romansallad
avokado

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka 4 portioner av Paulúns supermix.
- 2** Grovhacka och ugnsrosta zucchini som du sedan mixar med vitlök, chili, saften från 1/2 citron och salt och peppar.
- 3** Skär aubergine i klyftor, ringla över lite olivolja, salta och peppra och rosta i ugnen i 20 minuter.
- 4** Blanda sedan alla ingredienser i en nyttig superbowl, skär upp lite avokado och toppa den tillsammans med lite kapris.