



VEGETARISK

Tian

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



INGREDIENSER

1 st smördegspatta
2 st aubergine
5 st mogna tomater
1-2 dl olivolja
3 st vitlöksklyftor
1 knippe bladpersilja
3 msk färskt ströbröd
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Rulla ut smördegen på ett bakplåtspapper och skär ut en cirkel med hjälp av t ex en tallrik.

Skär auberginen i skivor och pensla med olivolja. Stek tills skivorna blir

ningen mjuka.

Skär ett kryss i botten av tomaterna och doppa dem i kokande vatten. Låt svalna och dra av skalet. Skär i jämnstora skivor med auberginerna.

Kör ströbröd, persilja och vitlök i mixer.

Sätt ugnen på 190 grader. Varva aubergine- & tomatiskivor på smördegspattan, men inte ända ut till kanten. Strö över brödröran. Salta & peppra ordentligt och ringla över olivolja. Grädda i ca 30-40 min tills den fått fin färg.

Foto: www.cedell.se