

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

4 port

Grönsaker, Vegetariska, Sallad, Vardag, Bakning

GREKISK SALLAD MED AUBERGINERÖRA OCH CIABATTA

Ingredienser

1 st aubergine
1 st ciabatta
1 st cocktailtomater
100 g fetaost
1 st gurka
1 st rödlök
1 dl oliver, kalamata
1 msk olivolja
1 tsk vinäger, rödvin
1 krm salt
1 tsk spiskummin
1 krm svartpeppar
2 tsk oregano
1 klyfta vitlök

Gör så här

1. Värm ugnen till 250 grader.

2. Tärna 1 aubergine och lägg i en ugnsform. Blanda med olivolja och 1 krm salt. Tillaga i övre delen av ugnen 18-20 min.

3. Tillaga 1 förp ciabatta under auberginen 7-8 min.

4. Skala 1/2 gurka. Halvera gurkan på längden och skrapa ur kärnhuset. Skär gurkan i skivor. Dela 1 ask cocktailtomater. Skär tunna ringar av 1 rödlök. Lägg allt i en skål tillsammans med 1 förp snackoliver (avrunna)

5. Blanda ner 2 tsk torkad oregano, 2 tsk rödvinsvinäger, 1 tsk olivolja, 1 krm salt och lite nymald svartpeppar.

6. Auberginerröra: Lägg hälften av den ugnsbakade auberginen i en bunke. Tillsätt 1 vitlöksklyfta (pressad), 2 tsk olivolja, 1 tsk rödvinsvinäger, 1 krm spiskummin och 1/2 krm salt. Mixa slät med stavmixer.

7. Smula sönder 100 g fetaost. Tillsätt resten av den rostade auberginen och fetaost till salladen.

8. Servera grekisk sallad med auberginerröra och nybakat bröd.