

Av: christer högström

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

bild saknas

ZUCCHINIGRATÄNG

Ingredienser

- 1 st zucchini
- 1 st rödlök (*i skivor*)
- 2 klyftor vitlök (*finhackad*)
- $\frac{1}{2}$ dl olivolja
- 1 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 3 st tomat (*i klyftor*)
- 1 knippe basilika
- 2 dl parmesan (*riven*)
- 1 st citron (*i klyftor*)

Gör så här

Stek rödlök, vitlök och zucchini i olivolja. Salta och peppra. Blanda med tomater och basilika i en ugnssäker form och strö parmesan över. Stick ner citronklyftorna i gratängen.

Gratinera under grillen i ugnen ca 5 minuter, tills gratängen fått fin färg.