

Auberginesalat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Ingredienser

- 15 cherrytomater
- 1 peberfrugt (orange eller rød)
- 2 spsk. olie + lidt salt og peber
- 1 aubergine + et nip salt + 2 spsk. olie
- 1 dåse kikærter + 2 spsk. olie + lidt salt, peber, stødt spidskommen og et nip paprika
- 50 g oliven
- 50 g fetaost eller salatost
- 1 håndfuld persille
- 1-2 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 180 grader varmluft. Skyl tomater og peberfrugt. Skær peberfrugten ud. strimler og kom disse + tomater i et ovnfast fad. Hæld lidt olie og salt over og vend rundt. Bag i ovnen i 20 minutters tid.
2. Skær din aubergine ud i forholdsvis tynde aflange skiver. Læg dem på et stykke køkkenrulle og drys lidt salt over dem. Lad dem trække i 10 minutters tid sådan. Dup så det meste af saltet af igen og læg auberginerne på en grillepande med godt med olie. Vend efter et par minutter, så der kommer grillstriber på begge sider.
3. Mens de trækker med salt over, kan du riste kikærterne. Kikærterne drænes fra dåsen og ristes på en pande med olie. De skal have lidt hård varme til en start. Skru derefter ned til middelvarme, så de ikke sprutter ud over det hele. Giv dem 10 minutters tid sådan og drys med salt, peber, spidskommen og lidt paprika.
4. Nu skal salaten samles. Kom de bagte tomater og peberfrugter i et fad/ på en stor tallerken sammen med de grillede aubergine og de ristede kikærter.
5. Kom lidt oliven, feta og persille over og server med en smule citronsaft.