

Bagt auberginesalat

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 1 aubergine + olie, salt og peber
- en god håndfuld rucola
- 1 lille håndfuld mynte
- 1/4 granatæble

Karrydressing

- 3 spsk. græsk yoghurt
- 1 tsk. karry
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. stødt koriander
- 1 spsk. citronsaft
- lidt salt og peber

Karryløg

- 3 spsk. olie
- 1 lille løg
- en lille håndfuld mandelflager
- 1/2 tsk. karry
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl auberginen og skær i tern. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Drys lidt olie, salt og peber over. Bag i 30-40 minutter, vend dem lidt undervejs.
3. Skyl rucola og dup det tørt og pil kernerne ud af granatæblet.
4. Bland dressingens ingredienser sammen i en skål
5. Kom lidt olie på en pande og snit løg fint. Kom det på panden og svits det et par minutter. Kom så mandelflager, karry, salt og peber ved og vend det rundt i et par minutter ekstra.
6. Kom rucola på bunden af et fad og hæld de bagte auberginer over.
7. Kom dressingens ingredienser over i små skefulde
8. Kom det fra panden over + granatæblekerner og mynte