

Salat med aubergine

Opskrift til 3 personer

Ingredienser

- 1 dåse blandet bønner og kikærter (jeg brugte en blanding som består af kikærter, grønne, røde og limabønner)
- 1/2 aubergine
- 1 god håndfuld bredbladet persille
- 1 lille håndfuld valnødder
- 20 grønne druer (også en god håndfuld)
- 1/4 af et stort granatæble

Dressing

- 1 spsk. tahin
- 1 spsk. citron- eller limesaft
- 3 spsk. yoghurt natural
- 1/3 tsk. salt
- 1,5 tsk. agavesirup eller akaciehonning

Sådan gør du

1. Start med at skære auberginen i tynde skiver og riste dem i lidt olie på en pande, drys med lidt salt – tag dem af og kom dem over i en lille skål
2. Hæld lidt ekstra olie på panden og kom dåsens indhold af bønner på, giv dem 5 minutter på panden og kom dem i en stor skål (hvor salaten kan blandes i)
3. Bland din dressing sammen og vend bønneblandingens rundt her i
4. Kom så persille, grofthakket nødder og halverede vindruer ved samt de stegte auberginer
5. Top det hele med granatæblekernerne