



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pisto con huevos y mojo verde - Tomatiseret grøntsagsgryde med chilistegte æg og urteolie

Pisto - Tomatiseret grøntsagsgryde

1 fed hvidløg
1 stk løg
½ stk squash
1 stk rød peber
½ pose paprika
½ pose chiliflager
1 dåse hakkede tomater
½ dl vand ^b

Mojo verde - Urteolie

½ fed hvidløg
½ pk koriander, frisk
½ pk bredbladet persille
½ pose spidskommen
½ stk citron
2 spsk olivenolie ^b

Lune brød

2 stk pitabrød

Huevos - Chilistegte æg

4 stk æg
½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft).
2. **Pisto:** Hak hvidløg fint. Skær løg, squash og peberfrugt i jævne tern. Varm en stor stege/sautépande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Krydr squash med lidt salt og steg ca. 3 min. til den er let gylden. Tag det af panden og sæt til side. Kom lidt mere olie på panden og svits løg, peberfrugt og hvidløg ca. 2 min.
3. **Pisto - fortsat:** Tilføj paprika og chiliflager efter smag (mere skal bruges senere) og steg yderligere 1 min. Tilsæt tomat og vand og lad det hele simre i ca. 15 min. Vend stegt squash i og smag til med salt og peber.
4. **Mojo verde:** Pil hvidløg og kom i en blenderkop/minihakker sammen med begge krydderurter, olivenolie og den ønskede mængde spidskommen. Blend sammen med en stavblender. Smag til med citronsaft, salt, peber og mere spidskommen efter behov.
5. **Lune brød:** Varm brødene i ovnen ca. 4 min.
6. **Huevos:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Slå æggene ud på panden og steg dem efter smag. Krydr med salt og chiliflager.
7. Top pisto med chilistegt æg. Riv brødet i mindre stykker og dyp dem i pisto. Servér mojo verde til.

**TIPS!**

Har du en morter, kan du bruge den til at lave urteolie.