



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panzanellasalat med aubergine og paprika, servert med fetaost og sprø kjerner

Panzanellasalat

1 stk aubergine
1 stk gul paprika
⅔ pakke cherrytomater
60 g rucola
1 stk sjalottløk
50 g fetaost

Brødkrutonger og sprø kjerner

2–4 stk fullkornspita
½–1 pakke kjerneblanding

Tomatvinaigrette

⅓ pakke cherrytomater
1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke sennepsvinaigrette
½–1 pakke balsamicovinaigrette
½ pakke honning

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Panzanellasalat:** Skyll og kutt auberginen og paprikaen i terninger på omtrent 2x2 cm. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, vend inn litt olje, salt og pepper, og stek det hele midt i ovnen i 20 minutter.

3. **Brødkrutonger og sprø kjerner:** Kutt brødet i store terninger. Fordel brødet utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brødet i ovnen over grønnsakene i 8–10 minutter. Legg kjerneblandingen på brettet med brødet når det gjenstår 2–3 minutter av brødets steketid.

4. **Tomatvinaigrette:** Skyll og del alle cherrytomatene i to. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Ha omtrent en tredjedel av tomatene i et desilitermål med hvitløken, sennepsvinaigretten, balsamicovinaigretten, honningen og litt salt og pepper. Kjør det hele til en jevn saus med en stavmikser (se tips).

5. **Panzanellasalat, fortsettelse:** Skyll rucolaen. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha rucolaen, løken, de ovnsbakte grønnsakene, brødkrutongene og resten av cherrytomatene i en stor bolle, og vend inn tomatvinaigretten. Smak til med salt og pepper, og smuldre fetaosten over salaten ved servering.

TIPS!

Om du ikke har en stavmikser, kan du også finhakke hvitløken og mose tomatene med en gaffel.