



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kremet auberginesaus og stekt brokkoli

Auberginesaus

1 pakke kikerter
1 stk aubergine
1 stk sitron
1 pakke letttrømme
1 pakke persillade
 $\frac{1}{2}$ ss smør ^B
1 ss soyasaus ^B

Pasta

200 g pasta

Stekt brokkoli

$\frac{1}{2}$ stk brokkoli
1 stk rødløk
 $\frac{1}{2}$ –1 pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Auberginesaus:** Sil laken av kikerterne og skyll dem og auberginen. Del auberginen i to på langs og så i terninger. Fordel auberginen og kikerterne utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek det hele i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til auberginen er helt mør og kikerterne er gylne.
3. **Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken.
4. **Stekt brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 3 minutter, under omrøring. Krydre med litt salt og pepper, og ha over ønsket mengde av chiliflakene.
5. **Auberginesaus, fortsettelse:** Ha halvparten av auberginen og kikerterne i et litermål sammen med litt saft fra sitronen, letttrømmen, $\frac{1}{2}$ ss smør og 1 ss soyasaus. Kjør det sammen med en stavmikser til en jevn saus (se tips). Smak til med ønsket mengde av persilladen, og eventuelt mer sitronsaft. Vend auberginesausen inn med den ferdigkokte pastaen.
6. Topp retten med den stekte brokkolien og løken, resten av auberginen og kikerterne, og eventuelt mer av chiliflakene. Vel bekomme!



TIPS!

Hvis auberginesausen blir for tykk, spe på med litt av kokevannet fra pastaen.