



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Mezze maniche alla Norma

### Det skal du bruge

1 stk aubergine  
200 g pasta  
2 fed hvidløg  
¼ pose chiliflager  
½ pose oregano  
1 pose tomatpuré  
1 dåse hakkede tomater  
1 pk tanelli ost  
1 spsk lys balsamico  
100 g grov luksus salat  
1 stk skoleagurk

### Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
2. **Bagt aubergine:** Skyl aubergine og skær i 2x2 cm tern. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olivenolie og salt. Bag dem i 15 min.
3. **Mezze maniche:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Sauce Norma:** Pil hvidløg og hak(/pres det. Varm lidt olivenolie op i en wok eller stegepande med høj kant. Steg hvidløg og chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) uden det tager farve. Tilsæt oregano, tomatpuré og hakkede tomater **TIP:** kom en sjat vand i dåsen for at få det sidste med. Lad det småsimre i 5-7 min. Tilsæt aubergine og kog videre i 1 min. Smag til med salt og peber.
5. Vend pastaen i saucen med ca. ½ dl af pastavandet. Riv osten fint.
6. **Salat:** Skyl salaten og lad den dryppe af i en sigte eller brug en salatslynge. Skyl og skær agurk i mindre tern og bland med salat i en skål. Vend det med balsamico, 1 spsk olivenolie og lidt salt.
7. Drys ost på pastaen og spis med salaten ved siden af.