



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine di melanzane med halloumigremolata

Linguine di melanzane

Linguine 200 g
 Aubergine 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Chili flakes 1 krm
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad oregano ½ msk
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Balsamvinäger 1 msk
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Halloumigremolata

Halloumi 200 g
 Bladpersilja 20 g
 Citron 1 st
 🏠 Olivolja

- Linguine di melanzane:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
- Skär aubergine i små tärningar. Hetta upp hälften av olivoljan i en stekgryta och stek auberginen ca 5 min, tills den fått fin färg. Tillsätt resten av olivoljan, pressad vitlök och chili flakes. Fräs ytterligare ca 1 min.
- Rör ner konserverade körsbärstomater, torkad oregano, balsamvinäger, socker och smulad grönsaksbuljong i grytan. Sjud under lock ca 10 min.
- Halloumigremolata:** Tärna halloumi smått. Finhacka bladpersilja. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin ca 3 min, tills den har fått fin färg. Lägg i en skål och blanda med persilja, citronskal och pressad saft från halva citronen.
- Linguine di melanzane:** Vänd ner nykokt pasta i auberginesåsen. Smaka av med lite salt och rikligt med nymald svartpeppar.
- Servera linguine di melanzane toppad med halloumigremolata.