



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsrostad tomatsås med bakad pannoumi och bulgursallad

Rostad tomatsås

Aubergine 1 st
 Rödlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad oregano ½ msk
 Torkad rosmarin 1 tsk
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Bulgursallad

Bulgur 125 g
 Tomat 1 st
 Snackgurka 1 st
 Bladpersilja 20 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Vitvinsvinäger
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Bakad pannoumi

Pannoumi 1 förp

Topping

Frömix 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad tomatsås:** Tärna aubergine. Klyfta rödlök tunt. Lägg allt i en smord ugnsform (ca 15x20 cm) och blanda med pressad vitlök, torkad oregano, torkad rosmarin, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. **Bulgursallad:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
4. **Rostad tomatsås:** Ta ut formen med rostade grönsaker ur ugnen. Blanda ner konserverade körsbärstomater, vatten och grönsaksbuljong. Tillaga högt upp i ugnen ytterligare ca 5 min.
5. **Bakad pannoumi:** Ta ut ugnsformen med rostad tomatsås. Lägg pannoumiskivorna ovanpå. Tillaga högt upp i ugnen ca 10 min, tills osten fått fin färg.
6. **Bulgursallad:** Tärna tomat och snackgurka smått. Finhacka bladpersilja (spara hälften till servering!). Lägg allt i en salladsskål och blanda med bulgur, olivolja och vitvinsvinäger. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera bakad pannoumi i rostad tomatsås med bulgursallad. Toppa med resten av persiljan och frömix (se tips!).

TIPS! Rosta gärna frömixen i en torr och het stekpanna innan servering!