



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Aubergine i tomatsås med gremolatabönsor och rosmarinrostad potatis

Aubergine i tomatsås

Aubergine 1 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad rosmarin 1 tsk
 Fänkålsfrö 1 förp
 Tomatpuré ½ förp
 Krossade tomater 1 förp
 Grönsaksbuljong 1 påse
 🏠 Salt
 🏠 Olivolja
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vetemjöl 1 dl

Rosmarinrostad potatis

Potatis 400 g
 Torkad rosmarin 1 tsk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt

Gremolatabönsor

Små vita bönsor 1 förp
 Bladpersilja 20 g
 Citron 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Imat fraiche 1 dl
 Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelse aubergine i tomatsås:** Skär aubergine i ca 2 cm tjocka skivor och krydda snittytorna med lite salt. Låt dra i minst 10 min. Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp rikligt med olivolja i en kastrull och fräs lök, vitlök, torkad rosmarin och fänkålsfrön ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, krossade tomater, smulad grönsaksbuljong, socker och nymald svartpeppar. Koka minst 5 min.
3. **Rosmarinrostad potatis:** Skär potatis i ca 2 cm tjocka skivor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, lite salt och torkad rosmarin. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar och fått fin färg.
4. **Aubergine i tomatsås:** Lägg vetemjöl på en tallrik. Torka auberginen med lite hushållspapper och vänd i vetemjöl. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och bryn auberginen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnsfast form och håll över den varma tomatsåsen. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 10 min.
5. **Gremolatabönsor:** Häll av och skölj små vita bönsor. Grovhacka bladpersilja. Lägg allt i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten. Finriv citronskal och vitlök. Pressa saft från halva citronen. Blanda ner i skålen tillsammans med olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. **Servering:** Servera aubergine i tomatsås med rosmarinrostad potatis, gremolatabönsor, salladsmix och imat fraiche.