



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nanpizza med valnøttdipp, feta og ovnsbakt aubergine, servert med granateplesalat

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødlok
1 stk aubergine

Valnøttdipp

1 pakke valnøtter
1 pakke ajvar
1 ts honning
½ stk sitron
🏠 1 ss olivenolje

Nanpizza

1 pakke nanbrød
100 g fetaost

Granateplesalat

1 stk granateple
50 g spinat
🏠 1 ss olivenolje

Til servering

100 g rødbetehummus

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 balsamicoeddik

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt rødloken i båter. Skyll og kutt auberginen i skiver. Fordel løken og auberginen i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.
- 3 **Valnøttdipp:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Rist valnøttene i 1–2 minutter, og ha dem over i en skål. Ha ajvarsausen, honningen, 1 ss olivenolje og saften fra den halve sitronen i skålen med valnøttene. Kjør blandingen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Nanpizza:** Fordel nanbrødene utover et stekebrett med bakepapir. Smuldre fetaosten over nanbrødene, og drypp over litt olje. Stek nanpizzaen nederst i ovnen i 10 minutter.
- 5 **Granateplesalat:** Kutt bunnen og toppen av granateplet. Kutt granateplet forsiktig på langs, og brekk det i to. Hold granateplet over en serveringsskål, og bank ut granateplefrøene. Skyll spinaten i kaldt vann. Bland spinaten med granateplefrøene. Topp med 1 ss olivenolje og litt balsamicoeddik.
- 6 **Servering:** Fordel valnøttdippen over nanpizzaene, og topp med de ovnsbakte grønnsakene, rødbetehummusen og granateplesalaten.

Tips fra kokken: Smak til valnøttdippen med spisskummen for ekstra smak.