



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panzanellasalat med aubergine og paprika, servert med fetaost og sprø kjerner

Panzanellasalat

1 stk aubergine
1 stk gul paprika
⅔ pakke cherrytomater
50 g ruccola
1 stk sjalottløk
50 g fetaost

Brødkrutonger og sprø kjerner

4 stk pitabrød
½–1 pakke
kjerneblanding

Tomatvinaigrette

⅓ pakke cherrytomater
1 stk hvitløksfedd
1 glass dijonsennep
½ pakke
balsamicovinaigrette
1 pakke honning

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Panzanellasalat:** Skyll og kutt auberginen og paprikaen i terninger på omtrent 2x2 cm. Fordel auberginen og paprikaen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek auberginen og paprikaen midt i ovnen i 20 minutter.
- 3 **Brødkrutonger og sprø kjerner:** Kutt brødet i store terninger. Fordel brødet utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brødet midt i ovnen i 8–10 minutter. Legg kjerneblanding på brettet med brødet når det gjenstår 2–3 minutter av brødets steketid.
- 4 **Tomatvinaigrette:** Skyll og del alle cherrytomatene i to. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Ha omtrent en tredjedel av tomatene i et desilitermål med hvitløken, dijonsennepen, balsamicovinaigretten, honningen og litt salt og pepper. Kjør det hele til en jevn saus med en stavmikser (se tips).
- 5 **Panzanellasalat, fortsettelse:** Skyll ruccolaen. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha ruccolaen, løken, de ovnsbakte grønnsakene, brødkrutongene og resten av cherrytomatene i en stor bolle, og vend inn tomatvinaigretten. Smak til med salt og pepper. Smuldre fetaosten over salaten ved servering.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Om du ikke har en stavmikser, kan du også finhake hvitløken og mose tomatene med en gaffel.