



Aubergine med tomatkompott

En oppskrift inspirert av delingskulturen rundt bordet i Midtøsten: En enkel rett med aubergine og pistasj, full av smak.

🕒 40 min

🔪 Medium

Instruksjoner

- 1 Del tomatene i to.
- 2 Varm olivenolje i en stekepanne på middels varme. Legg tomatene med snittsiden ned og ha finhakket løk i midten.
- 3 Dekk med lokk og la steke i ca. 15 minutter, til skallet løsner lett.
- 4 Fjern tomatskallet med en gaffel og mos tomatene sammen med løken.
- 5 Tilsett tomatpuré, persille og krydder, og la småkoke uten lokk i ytterligere 15 minutter.
- 6 Tilsett litt salt og pepper.
- 7 Krydre aubergineskivene med salt og pepper og stek dem i panne, ovn eller i litt olje til de er møre.
- 8 Legg tomatblandingen på et fat og fordel aubergineskivene over.
- 9 Drypp over pistasjølje og topp med sumak og pistasjdryss.



Ingredienser

Porsjoner 4

3 stk store tomater

1 stk løk

3 hvitløksfedd

3 ss olivenolje

1 ss tomatpuré

1 neve hakket persille

1 ts paprikapulver

1 ts piment d'Espelette

3 ts sumak

Fleur de sel fra Camargue

Nykvernet sort pepper

3 ss pistasjdryss

3 ss ristet pistasjølje

1 stk aubergine i skiver