



Bagt salat med balsamico og parmesan

En lun og saftig salat af bagte grøntsager, med en dyb smag af timian og rosmarin.



Bedøm opskrift



45 min



Jul – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1 squash

1 lille aubergine

2 stor peberfrugter, rød og gul

3 lille rødløg

2 kviste rosmarin

3 kviste timian

½ dl olivenolie

6 tomater

salt og peber

2 spsk balsamico

50 g parmesan

1 potte basilikum

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Skær squash, aubergine og peberfrugt i tern og rødløg i smalle både.
- 2 Tilsæt krydderurter og olivenolie og bland godt.
- 3 Bred grønsagerne ud på en bageplade, krydr med salt og peber og bag dem ved 200°C i 15 min.
- 4 Tilsæt halve tomater og bag endnu 10-15 min.
- 5 Dryp salaten med balsamico, drys med parmesan i flager samt basilikum og server straks.

