

PIZZETTA MED KRYDRET AUBERGINERAGOUT MED HASH



Ingredienser (Personer: 10)

- 80 g aubergine
- 40 g rødløg
- 10 g hvidløg
- 10 g rosmarin, frisk
- 20 ml olivenolie
- 50 g tomatpassata
- salt, peber, chili
- 10 Røsti Rounds
- 100 g gedeost, revet

Pizzetta med krydret aubergineragout med hash brown-skiver

Tilberedning

Hak aubergine, løg, hvidløg og rosmarin fint, og linsteg dem på en pande. Tilsæt tomatpassata, og smag til med salt, peber og chili. Rør til sidst forsigtigt den revne gedeost i.

Steg hash brown-skiverne i friture i 3-5 minutter ved 175 °C eller i ovn i 15-20 minutter ved 220 °C.

Hæld aubergineragout på hash brown-skiverne med en isske, og bag i ovnen ved 220 °C i 5-10 minutter.



Del vores passion for kartofler