

Rostade grönsaker med bulgur samt Tapenade och Tzatziki med morot (favorit i repris)

4pers

1 aubergine

2 zucchini

1 fänkål

1 rödlök

2 klyftor vitlök

1 dl mandel

0,5 dl russin

100 g fårost

5–6 cocktailtomater

1 paprika

Sätt ugnen på 250 grader

Skär grönsakerna i bitar och lägg på plåt med bakplåtspapper, strö över fin hackad vitlök, lite salt och olivolja. Rör om och rosta i 20-30 min.

Koka bulgur!

Skålla mandel och stek den i lite olja. Den ska bli guldbrun. Sista 5 min i ugnen strö över mandel och russin. Garnera med tomater och paprika, toppa med fårost!

Tapenade

500g urkärnade svarta Oliver

2 vitlöksklyftor

3 msk kapis

1-2 dl olivolja

1-2 msk sherry vinäger (vi använde vitvinsvinäger)

Mixa grovt!

Tzatziki recept finns möte nr 6

Dessert var denna gång

Citrusfrukter.

Apelsin, blodgrape och clementiner. Citrusfrukterna serverades med en klick vaniljkvarg