

Grönsakslåda (4 port)

1	aubergine
2 tsk	salt (varav en till auberginen)
2	paprikor, gärna olika färger
10-15	champinjoner
2-3	gula lökar
2-3	vitlösklyftor
1 tsk	örtkryddor
1	citron, rivet skal
2,5 dl	matlagingsgrädde

- Sätt ugnen på 225° C.
- Skär aubergine i skivor och salta, låt stå ca 30 min. Torka av dem med hushållspapper.
- Skär paprikor, lök och champinjoner i bitar. Finhacka vitlöken.
- Lägg alla grönsaker i en smord ugnssäker form. Krydda med salt, örtkryddor och citronskal. Häll på hälften av grädden.
- Stek mitt i ugnen ca 15 min. Späd med resten av grädden och stek ytterligare i 15 min.
- Servera gärna med pasta och eventuellt med stekt korv.

