

Bakade medelhavsgrönsaker

2 vitlösklyftor, pressade
2 msk olja
1-2 aubergin, i halvmånar
2 zucchinier, i halvmånar
2 röda paprikor, i klyftor
2-3 salladslökar, i grova skivor
8-10 cocktailtomater, delade
Salt och timjan

- Blanda vitlök och olja i en påse. Lägg i grönsakerna och olja in dem. Lägg upp grönsakerna i en bakpappersklädd form.
- Baka i mitten av ugnen, på 200° C, i ca 15 min.
- Ta ut formen och lägg på tomaterna.
- Strö på salt och timjan och rör om. Baka ytterligare ca 15 min.
- Servera gärna med couscous eller bulgur samt matlagningsyoghurt smaksatt med valfri krydda.

