



## Ingredienser

100 g rucola  
4 stilke basilikum  
4 tomater  
1 aubergine  
salt  
peber  
spidskommen  
olie til stegning

## Dressing:

3 spsk. olie  
1 spsk. citronsaft  
1 fed hvidløg  
salt  
peber

## Beskrivelse

Dressing: Olien blandes med citronsaft. Tilsæt et presset fed hvidløg og smag til med salt og peber.

Vend rucola og grofthakket basilikum i dressingen. Skær tomaterne i skiver. Auberginen skæres i ½ cm tykke skiver og steges gyldne og møre på panden i lidt olie. Krydres med salt, peber og spidskommen. Anret aubergineskiverne på et fad, læg lidt af rucolasalaten ovenpå. Herefter lægges tomatskiverne på og til slut resten af rucolasalaten.