



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.