

SPICY EGGPLANT PIE

🕒 50 minuter 👤 4 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Smördeg
1 stor aubergine
½ tsk mald spiskummin
saft och skal från ½ citron
3 msk olivolja
1 tsk chiliflakes
1 vitlöksklyfta
2 msk tahini
3 msk färsk koriander
2 dl yoghurt (laktosfri)
1 fetaost (laktosfri)
1 dl granatäppelkärnor
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader. Ta fram smördegen ur kylskåpet och låt vila i 5 minuter. Blanda citronsaft, citronskal, olivolja, spiskummin, chili och riven vitlök. Skär auberginerna på längden och pensla dem med kryddblandningen. Baka auberginerna i ugn, ca 25 minuter. Rulla ut smördegen på en skärbräda och skär i 4 trekanter. Vik in kanterna på vardera bit, tryck till med en gaffel och nagga botten. Lägg i den färdigbakade auberginen i knytena och smula över fetaosten. Grädda pajerna på en ugnsplåt i 25 minuter eller tills de fått fin färg.

I detta recept har vi använt:



Rör ihop yoghurt med tahinin och bred denna över pajerna när de är klara. Toppa med vackra granatäppelkärnor och koriander.

PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

