

Ciabatta med stekta grönsaker

4 personer 20 minuter

Ingredienser

4st ciabattabröd
100g naturell färskost

Olivolja
2st röd spetspaprikor
1/2 aubergine
50g bladsallad
100g champinjoner
1st vitlöksklyfta
Flingsalt
Svartpeppar

Gör så här

Skiva spetspaprikan, auberginen och svampen.

Hetta upp en grillpanna med olivolja och stek grönsakerna tills dess att de mjuknar.

Sätt ugnen på 200g och grilla brödet tills dess att det fått en krispig yta.

Finhacka en vitlök och tillsätt till grönsakerna och stek ytterligare ett par minuter. Smaka av med salt och peppar. Dra av stekpannan från värmen när grönsakerna har mjuknat och fått en fin yta, blanda i bladalladen.

Bred på färskost på brödet och addera grönsakerna. Avsluta med nymalen svartpeppar och en nypa flingsalt.

