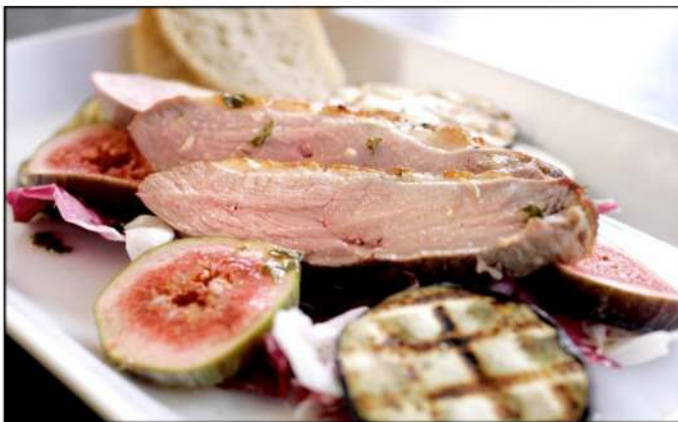


STEGT andeBryst med aUbergine/FIGensalAT " - 4 Personer



2 STORE FRISKE
andEbryster
1-2 aUberginer
SKÅRET I SKIVER
OLIVENOLIE
8
radicCHIOSalATBlade
6 FRISKE modne
FIGner SKÅRET I
HalVe

Dressing
 $\frac{3}{4}$ DL. CITRonsaFT
2 SPSK. HONNING
2 SPSK. merian
FRISKkværNET SORT
PEBER

andEbrysterne ridSES I SKINDET OG
LægGES PÅ en KOLD Pande med
SKINDSIden nedad.
over Jævn varme stEGes det I 15-20
min. PÅ SKINDSIden OG 5 min. PÅ
KøDSIden

Pensle aUbergineskiverne med
OLIVENOLIE OG GRILL dem I ovnen
eller stEG dem PÅ Panden- gerne
en grillPande- ca. 3 min. PÅ Hver
side.

Til Dressingen kommes alle
ingredienserne i en gryde OG
varmes GODT igennem.

servering
fordel radicCHIOBlade PÅ 4 varme
serveringTallerkner.
SKær andEbrysterne I SKIVER OG
Læg dem PÅ salATBladene.
Læg aUberginer OG FIGner ovenPÅ
anden.

HæLD den varme dressing over OG
server med GODT BRøD, PASTa eller
risOTTO.