

## **Miras opskrift på tilbehør til kødretter.**

### **Ingredienser:**

2 - 3 auberginer  
3 - 4 peberfrugt  
1 dåse flåede tomater

### **Tilberedning:**

Auberginer og peberfrugt sættes i ovn på plade eller i bradepande ca. 20 min. ved 200 grader.

Når skinnet er brændt (blevet sort) tages de ud og lægges plasticpose, der lukkes til.

Når de er kølet lidt af tages de ud, og skinnet fjernes.

De skæres dernæst i passende stykker.

I ildfast fad lægges først auberginerne.

Der tilsættes hvidløg og dild eller persille.

Herefter stænkes olie over.

Peberfrugten lægges oven på.

De flåede tomater hældes over.

Der tilsættes dild eller persille.

Herefter stænkes olie over.

Anbringes i ovn ca. 40 min. ved 180 grader.