

## Pastasås med tomat, aubergine och rökt vitlök

### Ingredienser:

- 2 medelstora auberginer
  - 1 stjälk bladselleri
  - 1 liten rödlök
  - 3 vitlöksklyftor, helst rökta (även vanlig vitlök kan användas)
  - 10 basilikabladd (plus extra till garnering)
  - 1 burk hackade tomater
  - 1 msk tomatpuré
  - 1 msk honung
  - 1 msk balsamvinäger
  - 5 msk olivolja
  - 1 msk italiensk örtblandning
  - 1 tsk cayennepeppar
  - 2 mätskedar NDS® Collagen (alla sorter kan användas)
  - 65 ml vatten
  - Parmesanost
- Smaka av med salt och peppar.



### Tillagning:

Finhacka löken och salladslöken och stek i 2 msk olivolja på medelhög värme i cirka 5 minuter tills löken är mjuk. Tillsätt den pressade vitlöken och stek i ytterligare 1 minut.

Tillsätt tomatpuré, honung och balsamvinäger och låt det sjuda i 1 minut. Tillsätt hackade tomater, vatten och kollagenpulver. Vänd ner honung, cayennepeppar och den italienska örtblandningen och blanda väl. Sänk värmen och låt såsen sjuda lätt i 30 minuter.

Rör om ofta så den inte bränner vid.

Skär auberginerna i 1 cm tjocka skivor. Värm upp en grillpanna på medelhög värme med 2 msk olivolja.

Lägg aubergineskivorna i pannan. Strö salt och peppar över skivorna.

Stek dem i 3–4 minuter på varje sida tills de har fått färg och är genomstekta.

Ta upp skivorna ur pannan och skär dem i små tärningar.

När tomatsåsen har sjudit i 30 minuter tillsätter du auberginetärningarna, finhackar basilikabladen och tillsätter även dem. Låt sedan såsen sjuda i ytterligare 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Såsen är nu klar att serveras.

Servera med pasta och garnera med basilikablåd. Ringla lite olivolja och strö riven parmesanost över rätten.

*Recept av Charlie och Julie för Engholm NDS Nutrition 1 juni 2020*