



VEGETARISK

# Smördegsknyten med ajuvar relish

Kock: **Helena Ekman** Tid: **60 min** Portioner: **6-12 st**



Supergott och busenkelt som tilltugg eller förrätt. Av ett smördegssark så kan ni antingen göra 6 st lite större eller 12 st lite mindre.

## INGREDIENSER



- 1 ark smördeg (färsk eller tinad och kavlad)
- 1 aubergine
- 1 röd spetspaprika
- 2 vitlöksklyftor
- 0,5 kruka gräslök
- 2+2 msk olivolja
- 1 krm chiliflakes
- salt
- 1 ägg till pensling
- lite persilja att garnera med

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader. Dela auberginen i 6 delar på längden och spetspaprikan i 4 delar också (ta bort kärnhus).

Baka i ugnen ca 20 minuter (så att det nästan blir bränt).

Ta ut ur ugnen och låt svalna lite. Gröp ut ur skinet.

2

Ta olivolja och fräs vitlök och lite chiliflakes. Gå i med aubergine, paprikan & gräslöken och fräs lite till.

Lägg allt i en mixer och tillsätt lite olivolja. Mixa slät.

3

Dela smördegen i 6 el 12 bitar.

Lägg på grönsakskrämen. Vik ihop enligt bilden och pensla med ägg.

ln i ugnen 225 g ca 10 min.

Klipp över lite persilja. Servera nygräddade!