

Oppskrift

Karbonader "Greek style" med fetaost, oliven og grønnsaker



Norske karbonader i gresk drakt. En variant det er lett å like!

1

Slik gjør du

Sett oven på 200 grader. Del opp squash og aubergine i skiver. Del rødløken i båter eller grove ringer. Skjær potetene i tynne skiver. Grovhakk hvitløken. Ha alt i en stor ildfastform eller lang panne. Ha over salt, pepper og godt med olivenolje. Bland sammen og stek i ovnen til det har blitt mykt og gyllendt. Ca. 40 min.

2

Ha over feta, tomater og karbonader

De siste 5-10 minuttene har du over fetaost, hele cherrytomater, Gilde karbonader og frisk rosmarin.

3

Server

Server med pitabrød, med cherrytomater på stilk til servering.

Ingredienser

Du trenger

Karbonader	1 pk
Squash	1 stk
Aubergine	1 stk
Rødløk	1 stk
Poteter	4 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Salt & Pepper	4 klyper
Olivenolje	4 ss
Sorte oliven	1 dl
Fetaost	1 pk
Rosmarin	1 neve
Cherrytomater	1 pk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose