thermomix

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΡΟΔΙ

10 λεπτά 50 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

Μελιτζάνες
200 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα
2 σκελίδες σκόρδο
75 γρ. ελαιόλαδο
4 μελιντζάνες, μεσαίου μεγέθους, κομμένες στα 8 (περίπου 850 γρ.)
400 γρ. ντομάτες, σε κονσέρβα
35 γρ. πάστα ντομάτας
60 γρ. χυμό ρόδι
1 κ.σ βαλσάμικο ξύδι
2 κ.σ καστανή ζάχαρη
1 κ.γλ πάπρικα
1 κ.γλ κύμινο
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι

Ντρέσινγκ με ταχίνι
80 γρ. ταχίνι (αχτύπητο)
40 γρ. ελαιόλαδο
40 γρ. νερό
2 κ.σ χυμό λεμονιού
ξύσμα λεμονιού από ½ λεμόνι
1 κ.σ μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι

Συναρμολόγηση
150 γρ. φύλλα ρόκας ή σπανάκι
20 γρ. ρόδι
2 κ.σ πινόλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μελιτζάνες

1. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ελαιόλαδο, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**.
2. Προσθέστε τις μελιτζάνες και σοτάρετε **10 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 0,5**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Τοποθετήστε το χτυπητήρι, προσθέστε τις ντομάτες, τη πάστα ντομάτας, τις σοταρισμένες μελιτζάνες, το χυμό ρόδι, το βαλσάμικο, τη ζάχαρη, τη πάπρικα, το κύμινο, το αλάτι, το πιπέρι και μαγειρέψτε **25 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 0.5.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη να κρυώσουν.

Ντρέσινγκ με ταχίνι

4. Βάλτε στον κάδο το ταχίνι, το ελαιόλαδο, το νερό, το χυμό λεμονιού, το ξύσμα λεμονιού, το μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.**

Συναρμολόγηση

5. Σε μια πιατέλα σερβιρίσματος τοποθετήστε τα φύλλα ρόκας, καλύψτε με τις μελιτζάνες, γαρνίρετε με ρόδι, πινόλια και το ντρέσσινγκ με ταχίνι. Σερβίρετε αμέσως ή διατηρήστε το ψυγείο.

Η συνταγή ανήκει στην food blogger κ. Γαλάτεια Παμπορίδου.
https://cuisinovia.com/2017/10/06/roasted-aubergines-with-pomegranate/