

# Aubergine- och squashgratäng

*En blandning av aubergine, squash, paprika och lök, och således ganska likt ratatouille.  
Gott till grillat (t.ex. kyckling eller lamm).*

## Ingredienser

1 stor gul lök  
2 paprikor (gärna olika färger)  
1 aubergin  
1 squash (i storlek med auberginen)  
2-3 dl tomatjuice  
3 klyftor vitlök  
basilika  
persilja  
olivolja  
salt



## Gör såhär

1. Skala lök och vitlök, kärna ur paprikan.
2. Dela löken och skär sedan halvorna i skivor. Halvera paprika, squash och aubergine på längden och skär det sedan i smala skivor.
3. Smörj en ugnssäker form och varva sedan (se bild) aubergine, lök, squash och paprika.
4. Hacka vitlök, basilika och persilja, och strö det över grönsakerna. Salta.
5. Häll tomatjuice över grönsakerna.
6. Gratinera i ugn 225 grader ca 25 minuter, varav de första 15 med formen täck med bakplåtspapper.