

Munakoiso-kesäkurpitsavuoka

1 iso munakoiso

1 kesäkurpitsa

½ dl oliiviöljyä

2 sipulia hienonnettuna

2 murskattua valkosipulin kynttä

1 tl jauhettua juustokuminaa

2½ dl kuivaa valkoviiniä

600 g tomaattimurskaa

(1 hienonnettu punainen chili)

75 g korintteja

5 rkl Parmesan-juustoraastetta

Leikkaa munakoisot ja kesäkurpitsat 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Lado munakoiso viipaleet työlaudalle ja ripota päälle suolaa. Anna vetäytyä n. 15 min. Mausta myös kesäkurpitsaviipaleet kevyesti suolalla.

Kuumenna 2 rkl öljyä kattilassa Kuullota hien. sipulit. Lisää juustokumina, sekoita hyvin. Lisää viini ja hauduta, kunnes kolme neljäsosaa seoksesta on kiehunut kokoon. Lisää tomaattimurska, kiehauta ja hauduta 10 minuuttia. Lisää korintit ja chili seokseen.

Pyyhi itkettyneet munakoiso viipaleet kuiviksi. Kuumenna loppu öljy pannulla ja ruskista munakoiso- ja kesäkurpitsaviipaleita 3-4 minuuttia. Valuta talouspaperin päällä.

Levitä kasvisviipaleet, tomaattiseos ja juustoraaste kerroksittain voideltuun uunivuokaan. Kypsennä uunissa 200 asteen lämmössä n. 20 minuuttia.

Voit käyttää myös vuokaan paahdettuja kotimaisia, kuutioituja tai viipaloituja juureksia.