

# Madbrød med aubergine, røget sauce og syltet chili

Som hovedret til ca. fire personer

---

## Ingredienser

- 1 pakke grov pizzadej (400 g)
  - 300 g tempeh af hestebønner
  - 1 aubergine
  - 8 bananskalotteløg
  - 3 chilier, gerne rød, gul og grøn
  - 1 fed hvidløg
  - 200 ml yoghurt, 15 %
  - 4 spsk. æbleeddike
  - 3 spsk. bønnepasta
  - 4 tsk. rørsukker
  - 2 tsk. tørret rosmarin
  - 2½ tsk. røget paprika
  - 4 spsk. olivenolie
  - Salt og friskkværnet peber
- 

## Fremgangsmåde

1. Opvarm ovnen på 200 grader varmluft.
2. Snit chilierne fint med frø og det hele, enten med en kniv eller et mandolinjern indstillet på 1 mm. Rør chiliskiverne sammen med 4 spsk. eddike, 2 tsk. sukker og en knivspids salt i en skål. Sæt på køl.
3. Halver skalotteløgene, flæk auberginen, og skær den i ½ cm halvmåner. Vend grøntsagerne i en blanding af 4 spsk. olivenolie, 2 spsk. bønnepasta og 2 tsk. sukker, og overfør dem til et stort ildfast fad, 25 x 35 cm. De må gerne overlappe lidt. Bag i midten af ovnen i 20 minutter uden at røre i dem undervejs.
4. I mellemtiden smuldres tempehen i en skål, og pizzadejen pakkes ud og klippes i fire stykker. Placer stykkerne på en bageplade beklædt med bagepapir med lidt afstand imellem, og lad dem hvile i 10 minutters tid.
5. Den røgede sauce laves ved at blande yoghurt, 1 fed presset hvidløg, 2 tsk. lage fra de syltede chilier, 1½ tsk. røget paprika og ¼ tsk. fint salt. Smag til.
6. Når skalotteløg og auberginer er blevet godt brunet i ovnen, røres de sammen med tempehen og 1 spsk. bønnepasta, 2 tsk. tørret rosmarin, 1 tsk. røget paprika, ½ tsk. fint salt og ½ tsk. peber i det ildfaste fad. Tryk godt rundt i blandingen, så løgene deler sig i lag, og auberginen bliver let most. Fordel nu blandingen på de fire dejplader, og bag i midten af ovnen i 10–12 minutter, eller til kanterne er lysebrune.
7. Server madbrødene med gavnildt dryp af den røgede sauce og så mange syltede chilier, som man nu bryder sig om.