

RESEP



PIZZETTA DENGAN RAGOUT PEDAS DARI TERONG

BUMBU (10 PIZZA):

- 80 g terong
- 40 g bawang merah
- 10 g bawang putih
- 10 g rosmarin, segar
- 20 ml minyak zaitun
- 50 g tomat yang diayak
- garam, merica, cabai
- 10 Rösti Rounds
- 100 g keju kambing, diparut

CARA MEMBUAT

1. Terong dipotong kecil-kecil, dengan bawang merah, bawang putih dan rosmarin digoreng dengan minyak zaitun dalam wajan penggoreng.
2. Tambahkan tomat yang sudah diayak dan bumbu dengan garam, merica dan cabai.
3. Akhirnya tambahkan keju kambing.
4. Goreng Rösti Rounds selama 3-5 menit dalam penggorengan pada suhu 175 °C (350 °F) atau 15-20 menit dalam oven pada suhu 220 °C (425 °F).
5. Sebarkan ragout terong di atas Rösti Rounds dengan sendok dan panggang selama 5-10 menit dalam oven pada suhu 220 °C (425 °F).