



Запеченный мусс из баклажанов с красной фасолью под соусом из бальзамика с тимьяном



Ингредиенты

| | |
|-------------------------|------------------|
| ◦ Красная фасоль | 3/4 банки (310г) |
| ◦ Перец | по вкусу |
| ◦ Тимьян | 2 веточки |
| ◦ Чеснок | 2 зубчика |
| ◦ Баклажан | 4 шт. |
| ◦ Сок лимона | 20 мл |
| ◦ Соль морская | по вкусу |
| ◦ Мёд цветочный | 1 ст. л. |
| ◦ Помидоры черри | 5 шт. |
| ◦ Масло оливковое | 100 мл |
| ◦ Уксус бальзамический | 5 ст. л. |
| ◦ Помидоры черри желтые | 5 шт. |

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



340 ккал

1. Баклажаны натрите оливковым маслом, выложите на противень и запекайте 30 минут в разогретой до 180°C духовке.

2. Снимите мякоть с кожицы и переложите в миску. Добавьте чеснок, лимонный сок, 40 мл масла и взбейте блендером до однородной массы. Добавьте специи по вкусу и смешайте с целой фасолью.

3. Выложите мусс в смазанные оливковым маслом металлические формочки для запекания. Сверху закройте мусс половинками помидоров черри. Приправьте солью, сбрызните маслом и запекайте при температуре 190°C в течение 10 минут.

4. В маленькой кастрюле смешайте уксус с мёдом и тимьяном. Вскипятите и выпарьте наполовину.

5. Готовый мусс переложите из формочек в тарелки и полейте соусом.



Совет

Чтобы мусс был более нежным, взбивайте баклажаны, когда они еще теплые. Мусс из баклажанов можно подавать и в холодном виде.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>