

BOLETS I TOMÀQUETS AMB SALSA DE TAMARINDE

Per cada racció:

0.3 g de sal de ceba (1/8 cullereta)
1/2 culleradeta de mel
1 culleradeta d'oli de canola
115 g. de tomàquet a rodanxes
30 g. de diferents tipus de bolets
1/2 cullerada de salsa de tamarinde

Tallar a rodanxes els vegetals i col·locar-los en un motlle resistent a la calor.

En un petit bol posar la mel, la salsa de tamarinde, l'oli i la sal de ceba. Barrejar bé perquè els ingredients s'integrin.

Amb una brotxa de cuina untar els vegetals amb la mescla. Posar el motlle al forn, pre-escalfat a una temperatura de 120°, durant 35 minuts.