



Prova

Auberginesås

**-VÄLDIGT GOD SOM DIPSÅS
TILL SNACKSGURKA ELLER TILL GRILLAT!**

GÖR SÅ HÄR

Pricka en aubergine och lägg den i ugnen på 200 grader i ca 45 minuter tills den säckat ihop. Låt svalna av!

Dela den och gröp ut innehållet. Hacka eller mixa.

Rör ihop med 1/4-dels finhackad gul lök, 1 till 1 1/2 dl majonnäs, 1-2 klyftor pressade vitlöksklyftor, 1/2-1 stekt jalapeños (kan bytas ut mot svartpeppar) och ca 1/2-1 tsk salt.

Mums!



MELLANSVENSKA ODLARE