

Prova!

POCHERAD VIT  
*Aubergine*

med örtaioli  
och rökt lax



**INGREDIENSER**

1 vit aubergine  
Hemmagjord eller färdig aioli  
blandad med färska örter  
Kallrökt lax  
Färska örter  
Salt

**GÖR SÅ HÄR**

Skär auberginen i skivor och koka 5–8 minuter i  
lätsaltat vatten. Skivorna har en tendens att flyta  
upp så vänd runt dem ett par gånger, annars blir  
de missfärgade. Lägg upp aubergineskivorna på  
ett fat och låt svalna. Bred på ett generöst lager  
aioli och lägg på en skiva rökt lax på varje skiva.  
Garnera med lite färska örter. Gott som förrätt  
eller bufférett!

*Festligt!*



MELLANSVENSKA ODLARE

Prova!

POCHERAD VIT  
*Aubergine*

med örtaioli  
och rökt lax



**INGREDIENSER**

1 vit aubergine  
Hemmagjord eller färdig aioli  
blandad med färska örter  
Kallrökt lax  
Färska örter  
Salt

**GÖR SÅ HÄR**

Skär auberginen i skivor och koka 5–8 minuter i  
lätsaltat vatten. Skivorna har en tendens att flyta  
upp så vänd runt dem ett par gånger, annars blir  
de missfärgade. Lägg upp aubergineskivorna på  
ett fat och låt svalna. Bred på ett generöst lager  
aioli och lägg på en skiva rökt lax på varje skiva.  
Garnera med lite färska örter. Gott som förrätt  
eller bufférett!

*Festligt!*



MELLANSVENSKA ODLARE