



Smaka!

## GRILLADE Auberginemackor

### INGREDIENSER

2 spräckliga auberginer  
Olivolja  
Salt och svartpeppar  
Tomater  
Pålägg  
Brie  
Mozzarella  
Färska örter

### GÖR SÅ HÄR

Skär av den gröna delen och skär sedan auberginen på längden i 0,5 cm tjocka skivor. Pensla skivorna med olivolja och grilla i grillpanna, på grillen eller i mackjörn. Fungerar även bra att steka i ugn på 225 grader i 10 minuter. Salta och peppra under stekning/grillning. Lägg sedan brie, lufttorkad salami eller skinka och tomater mellan 2 skivor eller varför inte tomat, mozzarella och färska örter.



Smaka!

## GRILLADE Auberginemackor

### INGREDIENSER

2 spräckliga auberginer  
Olivolja  
Salt och svartpeppar  
Tomater  
Pålägg  
Brie  
Mozzarella  
Färska örter

### GÖR SÅ HÄR

Skär av den gröna delen och skär sedan auberginen på längden i 0,5 cm tjocka skivor. Pensla skivorna med olivolja och grilla i grillpanna, på grillen eller i mackjörn. Fungerar även bra att steka i ugn på 225 grader i 10 minuter. Salta och peppra under stekning/grillning. Lägg sedan brie, lufttorkad salami eller skinka och tomater mellan 2 skivor eller varför inte tomat, mozzarella och färska örter.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



Smaka!

## GRILLADE Auberginemackor

### INGREDIENSER

2 spräckliga auberginer  
Olivolja  
Salt och svartpeppar  
Tomater  
Pålägg  
Brie  
Mozzarella  
Färska örter

### GÖR SÅ HÄR

Skär av den gröna delen och skär sedan auberginen på längden i 0,5 cm tjocka skivor. Pensla skivorna med olivolja och grilla i grillpanna, på grillen eller i mackjörn. Fungerar även bra att steka i ugn på 225 grader i 10 minuter. Salta och peppra under stekning/grillning. Lägg sedan brie, lufttorkad salami eller skinka och tomater mellan 2 skivor eller varför inte tomat, mozzarella och färska örter.



Smaka!

## GRILLADE Auberginemackor

### INGREDIENSER

2 spräckliga auberginer  
Olivolja  
Salt och svartpeppar  
Tomater  
Pålägg  
Brie  
Mozzarella  
Färska örter

### GÖR SÅ HÄR

Skär av den gröna delen och skär sedan auberginen på längden i 0,5 cm tjocka skivor. Pensla skivorna med olivolja och grilla i grillpanna, på grillen eller i mackjörn. Fungerar även bra att steka i ugn på 225 grader i 10 minuter. Salta och peppra under stekning/grillning. Lägg sedan brie, lufttorkad salami eller skinka och tomater mellan 2 skivor eller varför inte tomat, mozzarella och färska örter.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!