

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
lättsaltat 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