

Grillad aubergine med örter och fetaost

4 port.

Ingredienser:

Örtolja

0,5 dl Olivolja
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, färsk, hackad
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
1 msk citronsaft
1 msk citronskal, rivet
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
Grillad aubergine
2 st aubergine
Olivolja, till pensling
salt
svartpeppar
Vid servering
100 g fetaost
1 dl valnötter, eller valfri nöt

Gör så här:

Blanda ingredienserna till örtoljan. Skär bort roten på auberginen och skär resten i lagom tjocka skivor. Blanda olivolja, salt och peppar och pensla skivorna med oljan. En läcker förrätt vid grillen eller som tillbehör till valfritt protein. Vill man ha fastare aubergine saltar du skivorna först och låter de vätska ur sig en stund. Torka bort vätskan och saltet med ett hushållspapper innan du penslar på oljan och grillar dem. Grilla skivorna 3-4 min på varje sida eller tills de känns färdiga och fått fin färg. Lägg upp skivorna på ett fat och ringla över örtoljan. Smula över fetaosten och nötterna. Servera direkt.



Grillad aubergine med örter och fetaost

4 port.

Ingredienser:

Örtolja

0,5 dl Olivolja
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, färsk, hackad
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
1 msk citronsaft
1 msk citronskal, rivet
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
Grillad aubergine
2 st aubergine
Olivolja, till pensling
salt
svartpeppar
Vid servering
100 g fetaost
1 dl valnötter, eller valfri nöt

Gör så här:

Blanda ingredienserna till örtoljan. Skär bort roten på auberginen och skär resten i lagom tjocka skivor. Blanda olivolja, salt och peppar och pensla skivorna med oljan. En läcker förrätt vid grillen eller som tillbehör till valfritt protein. Vill man ha fastare aubergine saltar du skivorna först och låter de vätska ur sig en stund. Torka bort vätskan och saltet med ett hushållspapper innan du penslar på oljan och grillar dem. Grilla skivorna 3-4 min på varje sida eller tills de känns färdiga och fått fin färg. Lägg upp skivorna på ett fat och ringla över örtoljan. Smula över fetaosten och nötterna. Servera direkt.



Grillad aubergine med örter och fetaost

4 port.

Ingredienser:

Örtolja

0,5 dl Olivolja
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, färsk, hackad
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
1 msk citronsaft
1 msk citronskal, rivet
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
Grillad aubergine
2 st aubergine
Olivolja, till pensling
salt
svartpeppar
Vid servering
100 g fetaost
1 dl valnötter, eller valfri nöt

Gör så här:

Blanda ingredienserna till örtoljan. Skär bort roten på auberginen och skär resten i lagom tjocka skivor. Blanda olivolja, salt och peppar och pensla skivorna med oljan. En läcker förrätt vid grillen eller som tillbehör till valfritt protein. Vill man ha fastare aubergine saltar du skivorna först och låter de vätska ur sig en stund. Torka bort vätskan och saltet med ett hushållspapper innan du penslar på oljan och grillar dem. Grilla skivorna 3-4 min på varje sida eller tills de känns färdiga och fått fin färg. Lägg upp skivorna på ett fat och ringla över örtoljan. Smula över fetaosten och nötterna. Servera direkt.



Grillad aubergine med örter och fetaost

4 port.

Ingredienser:

Örtolja

0,5 dl Olivolja
1 klyfta Vitlök, pressad
2 msk basilika, färsk, hackad
2 msk oregano, färsk, hackad
2 msk timjan, färsk, hackad
1 msk citronsaft
1 msk citronskal, rivet
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
Grillad aubergine
2 st aubergine
Olivolja, till pensling
salt
svartpeppar
Vid servering
100 g fetaost
1 dl valnötter, eller valfri nöt

Gör så här:

Blanda ingredienserna till örtoljan. Skär bort roten på auberginen och skär resten i lagom tjocka skivor. Blanda olivolja, salt och peppar och pensla skivorna med oljan. En läcker förrätt vid grillen eller som tillbehör till valfritt protein. Vill man ha fastare aubergine saltar du skivorna först och låter de vätska ur sig en stund. Torka bort vätskan och saltet med ett hushållspapper innan du penslar på oljan och grillar dem. Grilla skivorna 3-4 min på varje sida eller tills de känns färdiga och fått fin färg. Lägg upp skivorna på ett fat och ringla över örtoljan. Smula över fetaosten och nötterna. Servera direkt.

