

Grillad aubergine med örter och fetaost



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



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 citron, saft

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.