

Auberginesås

4 port.

Ingredienser:

1 st aubergine
0,25 st gul lök, finhackad
1,5 dl majonnäs
1-2 st vitlök, klyftor,
pressad
1 st jalapeno, stekt, kan
bytas ut mot svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:

Pricka en aubergine och lägg den i ugnen på 200 grader i ca 45 minuter. Dela den och gröp ur innehållet. Hacka eller mixa. Rör ihop med gul lök, majonnäs, vitlök, jalapeno och salt.



Auberginesås

4 port.

Ingredienser:

1 st aubergine
0,25 st gul lök, finhackad
1,5 dl majonnäs
1-2 st vitlök, klyftor,
pressad
1 st jalapeno, stekt, kan
bytas ut mot svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:

Pricka en aubergine och lägg den i ugnen på 200 grader i ca 45 minuter. Dela den och gröp ur innehållet. Hacka eller mixa. Rör ihop med gul lök, majonnäs, vitlök, jalapeno och salt.



Auberginesås

4 port.

Ingredienser:

1 st aubergine
0,25 st gul lök, finhackad
1,5 dl majonnäs
1-2 st vitlök, klyftor,
pressad
1 st jalapeno, stekt, kan
bytas ut mot svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:

Pricka en aubergine och lägg den i ugnen på 200 grader i ca 45 minuter. Dela den och gröp ur innehållet. Hacka eller mixa. Rör ihop med gul lök, majonnäs, vitlök, jalapeno och salt.



Auberginesås

4 port.

Ingredienser:

1 st aubergine
0,25 st gul lök, finhackad
1,5 dl majonnäs
1-2 st vitlök, klyftor,
pressad
1 st jalapeno, stekt, kan
bytas ut mot svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:

Pricka en aubergine och lägg den i ugnen på 200 grader i ca 45 minuter. Dela den och gröp ur innehållet. Hacka eller mixa. Rör ihop med gul lök, majonnäs, vitlök, jalapeno och salt.

