



VEGETARISK

Aubergineröra med chèvre & valnötter

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **6-10**



Aubergineröra kan göras på många vis. Här har vi en variant med chèvre och rostade valnötter.

Här har det blandats en rad godheter som faller perfekt i gommen. En röra eller dip som passar till en rad olika rätter, så som vit stekt fisk, kött, fågel, vegetarisk eller som en del av ett buffébord, meze, tapas eller bara till en bit bröd med lite extra härlig olja.



INGREDIENSER

700 gram aubergine
4 stycken vitlöksklyftor
0.5 deciliter kallpressad rapsolja
2 teskedar salt
100 gram kantfri chevré
150 gram champinjonmjukost kavli
1 styck färsk pressad citronjuice

75 gram rostade valnötter
50 gram smör
2 matskedar flytande honung
3 matskedar torkad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Skölj och skiva auberginerna i 1 centimeters tjocka skivor och skala och hacka vitlöken grovt och lägg allt på en plåt tillsammans med rapsoljan. Försök att lägga vitlöken lite under auberginerna, så de inte bli brända. Tillaga i cirka 15 minuter
- 2** Lägg valnötterna i en liten form och rosta dem under auberginugnsplåten i cirka 6-8 minuter
- 3** Lägg nu de färdigrostade auberginerna och vitlöken i en skål och mixa med stavmixer till en slät smet och tillsätt sedan, chèvre, citronjucie, honung, champinjonost, smält smör, valnötter och en nypa salt. Mixa tills allt har blandat sig väl och tillsätt då persiljan och rör runt med en sked. Kyl det hela före servering.