Line Damgaard & Sigrid Barfod

Den alsidige aubergine

Auberginen kan både være cremet, sprød og røget, og den passer lige godt i moussaka, baba ganoush, ratatouille eller en dansk fortolkning som karry auber-sild.

Fyldt aubergine

Baba ganoush

Aubersjøser

Moussaka

Karry auber-sild

AB CATERING · BC Catering · inco Cash & Carry · Plantebaseret Videnscenter

Karry auber-sild

Ingredienser

- 4 mellemstore auberginer

Lage:

- 1 dl lagereddike
- 1 l vand
- 4 spsk sukker
- 2 spsk salt
- 2 rødløg i skiver
- 4 laurbærblade
- 2 tsk peberkorn
- ½ citron

Karrydressing:

- 2 dl plantemayo (lav din egen på sojamælk og rapsolie)
- 2 spsk sennep
- 2 spsk stødt gul karry
- 1 spsk sukker
- Salt

Sådan gør du

1. Skræl og halvér auberginerne. Skær dem i 0,7 mm tykke skiver på den korte led.
2. Bring alle ingredienser til lagen i kog i en gryde.
3. Læg aubergineskiverne i gryden med lagen, og lad dem simre ved helt lav varme i ca. 3-4 minutter.
4. Tag forsigtigt auberginerne op af lagen med en hulske, og læg dem på et viskestykke.
5. Klem forsigtigt aubergineskiverne i viskestykket, så mest muligt væde presses ud.
6. Lad auberginerne køle ned, mens du laver dressingen.
7. Bland alle ingredienser til dressingen. Justér eventuelt tykkelsen på dressingen med vand, smag til med salt, og vend skiverne heri.
8. Servér dine karry auber-sild på rugbrød med dild, rødløg og friskkværnet peber – og glem ikke øl og snaps.