

Vegetariska julsillar på aubergine

Goda, lättlagade vegetariska sillar är perfekta att göra på aubergine. Servera med nykokt potatis, gräddfil, gott knäckebröd, ost och ägghalvor med tångkaviar.

Ingredienser

*1 aubergine
3 msk sötstark senap
1 msk rårorsocker
1 msk vitvinsvinäger
1 dl grädde
½ dl finhackad smörgåsgurka
1 finhackad rödlök
salt och vitpeppar
½ dl finhackad dill*

Senapsaubergine – 8 portioner (92 kcal per portion)

Skala och skär aubergine i bitar. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och lägg ner auberginebitarna i ca 5 minuter. Låt svalna och rinna av på ett papper. Blanda senap, rårorsocker, vinäger, grädde, smörgåsgurka, rödlök och dill. Salta och peppra.

Blanda ner auberginebitarna och häll upp i en glasskål. Låt stå ett dygn innan servering.

Ingredienser

*1 aubergine
1 dl ättika
2 dl rårorsocker
3 dl vatten
1 skivad morot
1 dl strimlad purjolök
½ strimlad rödlök
8 kryddpepparkorn
2 lagerblad*

Inlagd auberginesallad

8 portioner (117 kcal per portion)

Skala och skär aubergine i bitar. Blanda ner ättika, rårorsocker och vatten i en kastrull. Tillsätt morötter, purjolök, rödlök, kryddpepparkorn och lagerblad. Låt koka upp i några minuter och ta av från värmen. Blanda ner auberginebitarna och häll upp i en glasskål. Låt stå ett dygn innan servering.

