



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Grillet aubergine med tahinidressing og piquillo pebre.

Tilbehør til 10 personer

INGREDIENSER:

3 auberginer
1dl fed creme fraiche
1dl mayonnaise
2 spsk Al'Fez tahin
Kryta røget paprika
1 citron
200g feta
6-7 Paradiso piquillo pebre
75g Tørsleffs ristede græskarkerner
Frisk oregano

TILBEREDNING:

Auberginerne skæres i cirka 1 cm tykke skiver.
Pensles med olie og grilles 2-3 minutter på hver side.
Rør creme fraiche, mayonnaise og tahin sammen.
Smag til med citronsaft, røget paprika, salt og peber.
Anret auberginerne på fade, efterfulgt af tahindressing og smuldret feta. Pyntes med piquillo pebre i skiver, ristede græskarkerner, lidt røget paprika, olivenolie og frisk oregano.



Paradiso
SINCE 1962

LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF
TØRSLEFFS
PROFESSIONAL

al'fez
Authentic