



© www.grontvarjedag.se



VEGETARISK

Vegansill på aubergine

Kock: **Tina Mejri** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Sill är ju något vi i Sverige gärna sätter på bordet vid högtider. Sill kanske inte är det första en nyfrelst vegan saknar, men lika fullt är det roligt att det faktiskt går att veganisera. Otroligt nog blir det lyckat smakmässigt.

Denna görs i två steg & som sötning för ett lite nyttigare alternativ, björksocker/Xylitol. Det går självklart att byta ut mot vanligt socker/råsocker.

INGREDIENSER

INLÄGGNING AV AUBERGINE

- 1 normalstor aubergine
- 1 dl björksocker
- 1.5 dl vatten
- 0.5 dl ättika 12 %
- 0.5 ark nori
- 4-5 st hela kryddpepparkorn
- 3-4 st svartpepparkorn
- 2 st lagerblad
- 1 tsk salt



MAJONNÄS

1 dl sojamjolk
2 dl rapsolja
1 tsk dijonsenap
0.5 msk äppelcidervinäger
salt

BLANDA IHOP AUBERGINESILL

1 dl majonnäs
1 dl imat fraiche (oatly)
1 paket saffran (0,5 g) lös upp i 1 msk varmt vatten
0.5 st äpple med tunt skal & sött, skär i kuper 0,5 x0,5 cm
1 liten schalottenlök, hackad
1-2 st vitlöksklyfta hacka fint
1 krm cayennepeppar
2 msk färskt hackad dill
salt & svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** STEG 1 Börja med att skala & skär aubergine i lagom stora munsbitar, liknande sill på burk. Koka upp en kastrull med vatten (det ska täcka bitarna) & tillsätt 1 tsk salt. Lägg i bitarna & repa sönder noribladet, koka på medium värme i ca 3-4 minuter. Häll av bitarna i en trådsil när de kokat klart, låt ligga i en halvtimme för att rinna av ordentligt. Klappa gärna lätt med hushållspapper på bitarna. Flytta auberginen till en glasburk, lite av noriarken följer naturligt med, den har kokat sönder, det gör inget. Koka upp lagen med kryddorna, häll den över bitarna. Låt stå i kylan över natten.
- 2** VEGAN MAJONNÄS Lägg alla ingredienser i en hög mixerkanna, sätt ner stavmixer i burken & mixa/vicka fram och tillbaka, från sida till sida till majonäsen tjocknar. Mixa sen upp den ordentligt.
- 3** STEG 2 Blanda majonnäs med imat fraïche & rör ner resterande ingredienser. Vänd ner auberginen (obs! inte lagen, bara auberginen) ställ den i kylan under natten för att mogna i smaken.