



Auberginerullar med valnötter

Om något är ett obligatorium på bordet i Georgien, så är det dessa auberginerullar.

2 medelstora auberginer
ca 2 dl neutral olja
4 dl valnötter
2 klyftor vitlök
1 tsk malda korianderfrön
1 tsk imereti-saffran (kan uteslutas)
1 tsk blåvåppling (kan uteslutas)
6 kvistar koriander
vitvinsvinäger
salt och peppar
granatäpplekärnor för garnering
1 msk hackad persilja

1. Skär auberginerna på längden i tunna skivor, ca 3–5 mm tjocka.
2. Stek skivorna i rikligt med olja tills de blir guldbruna. Auberginer suger åt sig mycket olja och det är viktigt att stekpannan inte blir torr, så tillsätt mer olja om det skulle behövas.
3. Lägg aubergineskivorna på hushållspapper för att bli av med överflödigt olja. Salta och peppra.
4. Mixa valnötterna med alla kryddor och färsk koriander i en matberedare till en slät pasta. Tillsätt salt och vinäger efter smak, det ska vara sting i röran. Späd ut med lite vatten om röran är för fast. Konsistensen ska vara som pastej eller tapenade.
5. Sprid fyllningen i ett tunt lager på varje aubergineskiva och rulla sedan ihop den.
6. Lägg upp på ditt favoritfat och garnera med granatäpplekärnor och hackad persilja.

Aubergine i valnötssås

Satsivi

Satsivi är en paradrätt till jul och nyår som traditionellt görs på valnötter, fond och kalkon (se sid 92). Här gör vi en vegetarisk variant som med fördel kan serveras som en gryta.

2 medelstora auberginer
ca 1 dl neutral olja
4 dl valnötter
4 dl grönsaksbuljong
1 vitlöksklyfta
2 kvistar koriander
2 kvistar persilja
½ tsk mald kanel
½ tsk malda korianderfrön
½ tsk imereti-saffran (kan uteslutas)
1 krm chilipulver
1 msk vitvinsvinäger
1 hackad schalottenlök
salt

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skär aubergine i stavar och lägg dem på en plåt. Salta och håll över oljan, blanda runt och baka 30 minuter eller tills stavarna är mjuka.
3. Gör valnötspastan: blanda valnötter, vitlök, grönsaksbuljong, koriander, persilja och de torkade kryddorna i en matberedare och kör till en slät sås. Smaka av med salt. Håll såsen i en kastrull och låt koka 5 minuter. Tillsätt mer vatten om såsen blir för tjock, den ska inte vara trögflytande.
4. Lägg de stekta auberginerna på ett fat och strö över hackad schalottenlök. Ringla över valnötssåsen. Rätten kan serveras varm eller kall.