



Hem > Nyheter > Nyhet Mat & Restaurang > Pot du Vin, auberginegratäng & grönsallad

Pot du Vin, auberginegratäng & grönsallad

av Livets Goda | 2023-04-05

Auberginegratängen, Melanzane alla Parmigiana, må främst kopplas till Italien men med tanke på många av ingredienserna så är det precis lika mycket södra Frankrike över den mustiga anrättningen som vi har som en av våra absoluta vegetariska favoriträtter. Här bjuds en fyllig tomatsås med örter, olivoljeströket auberginer, ost och en fräsch grönsallad därtill. Perfekt för en örtig merlot från appellationen Malep mest västliga delarna av Languedoc, nära staden Carcassonne. I glaset familjeegendomen Château de Carcassonne ekologiska Pot de Vin.





Ingredienser - 4 personer

Cirka 1 kilo aubergine

2 burkar riktigt bra konserverade tomater

3 mozzarella, ca 300 gram, vi använder buffel

2 vitlöksklyftor

1 krukka färsk basilika
1 knippe bladpersilja
2 ägg, hårdkokta
100 gram riven smakrik hårdost, vi använder Västerbotten
Salt, svartpeppar, olivolja

Tillbehör

Bröd, grönsallad med vinägrett

Så här gör du

Börja med att skiva upp auberginerna längs sidan i cirka 1 cm tjocka lager. Lägg ut plant, salta och låt det be 30 minuter. Lägg något ovanpå auberginerna och ställ ett tyngre föremål ovanpå så att de pressas. Koka upp åtta minuter. Låt svalna och skala sedan. Skiva slantar av mozzarellan. Sätt på ugnen, 175 C.

Börja med tomatsåsen genom att koka upp burkarna med vitlöken som du river ner. Komplettera med en basilika och låt gå tills du fått såsen krämig och inte vattmig. Avsluta med att salta och peppra efter behag.

Pressa ut vätskan ur auberginslivorna. Skölj eventuellt av hastigt och torka om du saltat rikligt. Stek upp de generösa mängder olivolja – du vill att de suger åt sig av smakerna. När de är gyllene så ta bort och låt rinna hushållspapper. Stek i omgångar.

Smörj en ugnsfast form med lite olivolja. Täck botten med aubergine, riv över lite parmesanost, sedan på mozzarella slantar och äggskivor. Toppa med tomatsåsen som du brer ut och hacka sedan basilika över. Rep proceduren så att du har tre lager där det sista avslutas med tomatsås och riven parmesan. Ställ in i mitten 45 minuter och när den är gyllene, ta ut och låt svalna något. Gratängen blir fastare och godare då. Servera grönsallad och njut av en av de godaste vegetariska rätter som finns.

Vinet

Château Guilhem Pot de Vin, Languedoc, Frankrike

Nr. 59502, 129 kr, 86 p

En rättfram och väldigt lättgillad ekologisk merlot med druvans örtiga framtoning, gräsiga toner, rotfrukter och solmogna mörka plommon i ungdomligt fräsch och flirtig stil. Munkänslan fortsätter på det flirtiga spåret med skogsbarig frukt, plommon, torkade frukter, skalkärvhet och tydligt örtiga toner av det torkade slaget. Tannin närvarande och precis lagom ungdomligt busiga och får sällskap av viss stjälkänsla. Vinet har fostrats i betonskänker en oförvanskad druvlojal karaktär som kyld är väldigt lätt att ta till sig.

Matchningen

Vinets läskande anslag och tydliga örtighet är en perfekt match till auberginegratängen och inte minst när d ner till runt 14 C så är det ett oerhört givande samspel. Dessutom har vi ett rött som älskar tomat och när d då möts syror i mat och [vin](#) på ett förföriskt vis.



RELATERAD LÄSNING

Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione släpps 8/12

Italienska Granarolo prisad på World Cheese Awards 2023-24

Julskinka, julmus: traditioner – det ty svenskarna...



Förra artikeln

El Taco Truck välkomnar flera nya smaker till butikshyllan

Gin & Tonic inspiration inför

VI ÄR LIVETS GODA



Chefredaktör & VD

Anders Enquist

Redaktion

Andreas Larsson

Christoffer Enquist

Ulrika Ferlin

Anders Melldén

Erik Dahlström

Maja Berthas

Daniel Bruce

Tobias Tullberg

Post & Leveransadress

Box 4152

131 04 Nacka

Vikdalsvägen 50, 131 51 Nacka

Telefon: 08-448 25 50

E-post: info@livetsgoda.se

GDPR OCH INTEGRITET

För att läsa hela vår uppdaterad integritetspolicy kring den nya dataskyddsförordningen GDPR och hur vi hanterar dina uppgifter, **klicka här**.

KUNDTJÄNST OCH SUPPORT

support@livetsgoda.se



PRENUMERATION

Teckna prenumeration

ANNONSERING

Kontakta Christoffer Enquist:
christoffer.enquist@livetsgoda.se