

Mor Lizzi's opskrifter.

Fylde auberginer "Så kan I lære det".

2 ikke for store auberginer udhules let og fyldes med:

Lind Fars:

400 g hakket oksekød, 0,75 dl rasp, 1,5 dl bouillon, 1 æg, 1 finthakket løg - evt. 1 fed finthakket hvidløg, 2 spsk. persille, 1 tsk. rosmarin, 1 tsk. timian, 1 tsk. salt + groft kværnet peber
3 spsk. reven ost, 25 g smør.

Auberginerne fyldes og drysses med revet ost og der lægges lidt smørklatter på.
1 dåse flåede tomater hældes i fadet omkring auberginerne.
Sæt fadet i ovnen, der er 200 grader og bag 30-40 minutter – efter spæd med vand om nødvendigt.

Ris pilaf:

3-4 skalotteløg hakkes fint og sautes i 2 spsk. oliven- eller rapsolie.
3 dl ris tilsættes og sautes med et par min.
1 dl hvidvin og 4½ dl bouillon hældes over risene som koger op under omrøring.
Skru ned, læg låg på og kog risene 15-20 min. til de er møre. Omrøres før servering.

Salat med krydderurter:

1 iceberg salathoved og 1 radicchio salathoved skæres i strimler, 2 avokadoer skæres i tern
1-2 majroer eller 1-2 bdt. radiser skæres i tynde skiver, 1 stor håndfuld af estragon, 1 stor håndfuld bredbladet persille, 100 g. soltørrede tomater, 50 g. valnødder hakkes groft.
Bland alle ingredienserne på nær valnødderne og hæld dressingen over.
Bland godt med dressingen. Drys med de hakkede valnødder.

Dressing:

2 spsk. vindrukerneolie, 2 spsk. hvidvinseddike, ca. 1 tsk. Dijon sennep, evt. 1 fed knust hvidløg
evt. ½-1 tsk. akacie honning, salt og peber evt. lidt vand rystes sammen.
Smages til og hældes over salaten.