

Stekt squash med ramlöksmajonnäs

Enkel och god rätt som är snabblagad. Ramlöksmajonnäs förgyller vilken rätt som helst, men om man inte har lyckan att ha ramlök så kan man ta vanlig aioli, eller röra ner någon annan pesto i majonnäs.



2 portioner

- ca 10 cm medelstor squash (6-7 cm diameter)
- litet rapsolja att steka i
- 1 dl ramlöksmajonnäs (se separat recept) / aioli eller majonnäs blandad med annan pesto (lika delar majonnäs och pesto)
- ev. litet salt

Skär squashen i centimetertjocka skivor och stek dem mjuka i litet olja. När squashen är färdigstekt, mjuk med litet lagom färg, häller man majonnäsen över och låter det hela puttra någon minut. Smaka av med salt om det behövs.

Serveras som varmrätt med exempelvis kokt potatis. På bilden har vi även vitlöksstekta körsbärstomater med litet honung och ugnsbakad purjolök, och litet rättika. Ett gott bröd, gärna hårt bröd, passar fint till.

Squashen är god även dagen efter, kall eller uppvärmd, så varför inte göra fler portioner än man äter upp på direkten, när man ändå håller på?

Suzanne Gundler