



Baba Ghnoush

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

smeuïge auberginepuree met tahin

aubergine

- 3 aubergines
- 2 knoflooktenen

Baba Ghanoush

- 50 g tahin
- 2 el olijfolie
- 1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap
- kleine hoeveelheid zout
- 1 snufje cayennepeper

Opdienen

- 3 takjes peterselie, gehakt
- olijfolie om te besprenkelen

aubergine

Verwarm de ovenruimte voor met de grill op stand 3 (sterk).
De knoflook in dunne schijfjes snijden. De aubergines met een keukenmesje rondom insnijden. De knoflookschijfjes in de openingen steken.
De aubergines op een bakplaat op het bovenste niveau gedurende 15 minuten roosteren. Omdraaien en laat nogmaals 15 minuten roosteren.





Baba Ghanoush

Snij de aubergines doormidden. Schraap het vruchtvlies met een eetlepel uit de schil en hak het vruchtvlies fijn. Meng het vruchtvlies met tahin en olijfolie. Breng op smaak met een kleine hoeveelheid citroensap en -schil, zout en cayennepeper.

Opdiene

Baba Ghanoush met peterselie garneren. Met olijfolie besprenkelen.

Gaarstappen

(Pre-)heat space to level 3 with Grill

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Grill level 3 for 15 Mins

Gerecht omdraaien. Verder bakken.

Grill level 3 for 15 Mins

Accessoires

Bakplaat

