



# 茄泥酱

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

烟熏茄子泥配芝麻酱

## 茄子

3 茄子

2 蒜瓣

## 中东茄子泥

50 克 Tahini 芝麻酱

2 汤匙 橄榄油

1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮和果汁

少许 食盐

1 撮 卡宴胡椒

## 摆盘

3 细枝 欧芹, 切碎

淋洒橄榄油

## 茄子

用烧烤模式第 3 档 (大火) 预热烤箱内腔。

将大蒜切成小片。用菜刀在茄子四周切口。将大蒜片插入切口中。

把茄子放进烤盘, 置于烤箱顶层烘烤 15 分钟。

将茄子翻面, 再烤 15 分钟。





## 中东茄子泥

---

将茄子切半。用汤匙将茄子肉从皮中挖出，切碎末。与 Tahini 芝麻酱和橄榄油混合。加入少量柠檬汁和柠檬皮、食盐和卡宴胡椒调味。

## 摆盘

---

用欧芹装饰中东茄子泥。淋上橄榄油。

## 烹饪步骤

---

**(Pre-)heat space to level 3 with 烤架**

预热完成。推入食物。

**烤架 level 3 for 15 分钟**

翻开食物。继续烘烤。

**烤架 level 3 for 15 分钟**

## 配件

---

烤盘

