



Baba Ghanoush

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4
Apparat ComhairSteamer V2000 fra 2021

Røget auberginepuré med sesamcreme

Aubergine

3 auberginer

2 hvidløgsfed

Baba Ganoush

50 g tahini

2 spsk olivenolie

1 ubehandlet citron, en smule revet skal og saft

en smule salt

1 prise cayennepeber

Anretning

3 kviste persille, hakket

olivenolie til at dryppe på

Aubergine

Forvarm ovnen med grill på trin 3 (kraftig).

Skær hvidløget i små stykker. Skær små åbninger i auberginerne med en grøntsagskniv. Sæt hvidløgsstykkerne ind i åbningerne.

Rist auberginerne i en bradepande på den øverste hylde i 15 minutter.

Vend dem, og rist dem færdige i yderligere 15 minutter.





Baba Ganoush

Skær auberginerne i halve. Fjern frugtkødet fra skallen med en spiseske, og hak det fint. Bland det med tahini og olivenolie. Smag til med en smule citronsaft og -skal, salt og cayennepeber.

Anretning

Pynt Baba Ganoush med persille. Dryp olivenolie over.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet på trin 3 i Grill
Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.
Grill trin 3 i 15 Min.
Vend retten. Fortsæt bagningen.
Grill trin 3 i 15 Min.

Tilbehør

Bradepande

