

Baba Ghnouch

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

15 Mins
30 Mins
4
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 vruchtvlees met een eetlepel uit de schil en hak het vruchtvlees fijn. Meng het vruchtvlees met tahin en olijfolie. Breng op smaak met een kleine hoeveelheid citroensap en -schil, zout en cayennepeper.

Opdienen

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

