



Баба гануш

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombaireSteamer V2000 с 2021
года

пюре из копченых баклажанов с кунжутной пастой

Баклажан

3 баклажана

2 зубчика чеснока

Баба гануш

50 г тахини

2 ст. л. оливкового масла

1 лимон, немного тертой цедры и сока

немного соли

1 щепотка кайенского перца

Украшение

3 веточки петрушки, измельченные

оливковое масло для
сбрызгивания

Баклажан

Предварительно разогреть камеру в режиме гриля на уровне мощности 3 (высокий). Чеснок нарезать небольшими дольками. Сделать ножом для очистки овощей проколы по всей поверхности баклажанов. Вставить в проколотые отверстия дольки чеснока. Запекать баклажаны на противне на верхнем уровне в течение 15 минут.





Перевернуть и запекать 15 минут.

Баба гануш

Разрезать баклажаны пополам. Столовой ложкой выскоблить мякоть из оболочки и мелко нарезать. Смешать с тахини и оливковым маслом. Сбрызнуть лимонным соком, добавить лимонную цедру и приправить солью и кайенским перцем.

Украшение

Украсить баба гануш петрушкой. Сбрызнуть оливковым маслом.

Шаги приготовления

(Pre-)heat space to level 3 with Grill

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Grill level 3 for 15 Mins

Повернуть блюдо. Продолжать запекать.

Grill level 3 for 15 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

