



Баба гануш

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Пюре з копченого баклажана з кунжутною пастою

Баклажан

3 баклажани

2 зубчики часнику

Баба гануш

50 г тахіні

2 ст. л. оливкової олії

1 лимон, трохи цедри та соку

трохи солі

1 щіпка каєнського перцю

Прикрашання

3 пагони петрушки, подрібнені

оливкова олія для
збризкування

Баклажан

Попередньо розігрійте камеру в режимі гриля на рівні потужності 3 (високий). Дрібно наріжте часник. Ножом попроколюйте баклажани по всій поверхні. Отвори нашпигуйте шматками часнику.

Смажте баклажани на деко на найвищому рівні впродовж 15 хвилин.





Переверніть і смажте 15 хвилин.

Баба гануш

Поріжте баклажани на половинки. Вийміть серцевину столовою ложкою та дрібно наріжте. Змішайте з тахіні та оливковою олією. Збризніть лимонним соком, додайте лимонну цедру і приправте сіллю та каєнським перцем.

Прикрашання

Прикрасьте бабу гануш петрушкою. Збризніть оливковою олією.

Етапи приготування

(Pre-)heat space to level 3 with Гриль

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гриль level 3 for 15 хв

Переверніть страву. Продовжуйте запікати.

Гриль level 3 for 15 хв

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

