



Hapjes

Classic Baba Ganoush

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 aubergines
1 rode paprika
1 rode ui (in blokjes)
2 lookteentjes (geplet)
3 eetlepels olijfolie (extra vierge)
1/2 theelepel cayennepeper
2 eetlepels citroensap
1 theelepel harrisa
3 eetlepels peterselie (gehakte)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij het vruchtvlees van de aubergines en de paprika in blokjes van 2 cm. Meng er de look, olijfolie, cayennepeper, peper en zout onder. Verdeel dit over een bakplaat en zet die 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Doe de groenten daarna samen met de andere ingrediënten in een blender of keukenrobot. Slechts kort mixen. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout. Serveren met stukjes krokant gebakken tortilla of chips.

