



Hapjes
Bijgerechten

Baba Ganoush

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels pijnboompitten
1/2 theelepel komijnpoeder
1 eetlepel agavesiroop
1 granaatappel (pitjes)
1 theelepel sesamolie
1 eetlepel sesamolie
handvol peterselie
snuifje chilipoeder
2 lente-uitjes
2 aubergines
1 rode peper
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de aubergines in de lengte, besmeer de snijkant met wat olijfolie en schik ze in een ovenschaal. Zet de schaal zo'n 35 minuten in de oven tot het vruchtvlees helemaal zacht is.

Hak de peterselie fijn. Snij de lente-uitjes in ringen en snipper de rode peper fijn. Doe alles in een kom en pers er de look bij. Rooster de pijnboompitten en sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin.

Lepel het zachte vruchtvlees uit de aubergines en snij fijn. Schep in de kom. Voeg de agavesiroop, komijn, sesamolie, een scheutje olijfolie, peper en zout toe. Roer goed door elkaar. Schep de baba ganoush in een mooie schaal en werk af met de granaatappelpitjes, pijnboompitten en sesamzaadjes. Strooi er het chilipoeder over en druppel er nog wat olijfolie over.

Keukenbenodigdheden

Oven

