



Hapjes  
Bijgerechten

## **Muhammara**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 eetlepels munt (fijngehakt)  
2 eetlepels tomatenpuree  
1/2 theelepel kaneelpoeder  
1 theelepel komijnpoeder  
1 eetlepel paprikapoeder  
1 eetlepel citroensap  
120 gram walnoten  
3 rode paprika's  
1 lookteentje  
4 eetlepels olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Zet de grill van de oven op de hoogste stand. Leg de paprika's in een ovenschaal, bedruppel met wat olijfolie en kruid met zout. Zet onder de grill tot ze zwart beginnen te blakeren. Laat afkoelen, snij de zaadlijsten weg en verwijder het vel.

Doe de paprika en de rest van de ingrediënten in een blender en mix grof. Schep de muhammara in een kommetje en werk af met wat extra peper en munt.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Blender

