

Baba ganoush

Wat heb je nodig

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 aubergine | ½ theelepel komijnpoeder |
| 2 theelepels tahin | 1 snufje peper |
| 1 teentje knoflook | 1 snufje zout |
| 1 eetlepel citroensap | 1 takje peterselie (garnering) |
| 1 lepel olijfolie | 2 eetlepels granaatappelpitjes (garnering) |



Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Was de aubergine en dep hem droog met keukenpapier.
Prik met een vork gaatjes in de aubergine en leg hem op de bakplaat.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de aubergine 45 minuten.
Haal de bakplaat uit de oven.
Laat de aubergine 10 minuten afkoelen.



Leg de aubergine op een snijplank.
Snijd de aubergine in de lengte doormidden.
Schraap het vruchtvlees uit de aubergine.
Doe dit met een eetlepel.



Schep het vruchtvlees in een mengbeker.
Doe de tahin en het citroensap erbij.
Doe het komijnpoeder en de peper er ook bij.



Snijd de uiteinden van het teentje knoflook af.
Pel het teentje knoflook.
Pers de knoflook boven de mengbeker.



Pureer het met de staafmixer.
Pureer tot een romig mengsel.
Schep de baba ganoush in een schaal.
Sprenkel de olie er overheen.



Snijd de granaatappel doormidden.
Haal de pitjes eruit, dit is voor de garnering.
Was de peterselie en dep het droog met keukenpapier.
Snijd het in kleine stukjes, dit is ook voor de garnering.