

Ajvar - grøntsagsdip

Opskrift til 6 som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20-25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 2 peberfrugter, gerne røde, gule eller orange
- 1 aubergine
- 3 cm af en rød chili
- 5 fed hvidløg hvis du bager dem. 1 hvis du bruger det rå
- 1 spsk. citronsaft
- godt med salt og peber
- 1/2-1 dl olivenolie alt efter smag og behag

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 varmluft med grillfunktion
2. Skyl og skær peberfrugt og aubergine ud i tern og kom det på en bageplade beklædt med pagepapir. Hæld olie over grøntsagerne
3. Kom blot hvidløg hele med skrald på ind på pladen (efter de har været i ovnen, fjernes skralden nemt).
4. Giv det omkring 25 minutter i ovnen til grøntsagerne er godt grillede og bløde
5. Kasser hvidløgsskrald og kom den grillede aubergine, hvidløg og de her fed hvidløg i en foodprocesser sammen med chili, citronsaft, salt og peber og olie. Giv det en tur til det er helt cremet.
6. Smag til med ekstra citron, salt, peber og evt. en lille smule sukker hvis du synes.