

Baba ganoush

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

- 2 auberginer
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. tahin (gerne en lys én)
- 1 tsk. spidskommen
- saft fra 1/3 lime
- 1/2 tsk salt

Til toppen

- mynteblade
- lidt ekstra olie
- granatæblekerner
- et drys paprika

Sådan gør du

1. Prik huller i dine auberginer med en gaffel og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
2. Kom bagepladen i ovnen og bag auberginerne i 40 minutters tid ved 200 grader
3. Flæk de bagte auberginer midt over og udhul dem, så du får alt kødet fri
4. Kom auberginekødet i en blender sammen med hvidløg, tahin, spidskommen, limesaft og salt
5. Kom den cremede dip i en skål og pynt den med f.eks. granatæblekerner, paprika og mynteblade.