

Bagte gulerødder på baba ganoush

Ingredienser

Baba ganoush

- 1 aubergine + lidt olie
- 1/2 fed hvidløg
- 1 spsk. tahin
- 1/2 tsk. spidskommen
- 1 spsk. limesaft eller citronsaft
- 1/2 tsk. salt

Bagte gulerødder

- 10 gulerødder
- 2-3 spsk. olie
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 tsk. paprika

Toppings

- 2 spsk. granatæblekerner
- 2 spsk. persille (grofthakket)
- 1 spsk. pinjekerner (gerne ristede)

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær gulerødderne i stave (gerne lidt tykke) og skær også auberginen i lidt mindre stykker. Kom begge grøntsager i et ovnfast fad
3. Hæld lidt olie over begge og drys med salt og paprika på gulerødder. Kom fadet i ovnen og bag det i ca. 20 minutter
4. Imens klargøres resten: kom hvidløg, tahin, spidskommen, limesaft og salt i en minihakker (og vent på auberginerne er bagt færdige)
5. Rist evt. pinjekernerne på en tør pande, skyl persillen og gr granatæblet klar
6. Når grøntsagerne i ovnen er klar, kommes auberginen i minihakkeren og det blendes sammen. Smør dippen ud på en tallerken
7. Gulerødderne kommes over dippen og der pyntes med granatæblekerner, persille og pinjekerner