

Muhammara på en bund af bønnedip

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Samlet tid

30-40 minutter i alt

Ingredienser

Muhammara

- 2 røde peberfrugter + lidt olie og salt
- 1 stort fed hvidløg
- 1 lille håndfuld frisk timian (eller persille eller basilikum)
- 1/2 tsk. paprika (jeg brugte en sød paprika)
- et nip cayennepeber (eller chilipulver)
- 1 lille tsk. spidskommen
- 2 spsk. balsamicoeddike
- lidt salt og peber

Bønnedip

- 1 dåse hvide bønner eller butterbeans
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. citronsaft
- salt og peber
- 3 spsk. olie
- 4 spsk. vand

Desuden

- lidt ekstra olie
- lidt pinjekerner
- lidt frisk timian

Sådan gør du

1. Start med at lave denne her peberfrugtdip, hvor peberfrugterne skal bages i ovnen først. Derfor: skyl peberfrugter og skær i lidt store stykker, som du lægger på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over dem og bag dem ved 220 grader i 30 minutters tid til de er godt gyldne. Hvis de er for brændte, piller du skindet af og bruger resten af peberfrugten. Hvis de kun er lysebrune, kan du bare bruge både peberfrugter og skind.
2. Imens de her peberfrugter bager, kan du lave din bønnedip. Dræn bønnerne og kom dem i en food processor sammen med resterende ingredienser hertil. Kør rundt til det er cremet og smør det ud på en tallerken.
3. Skyl food processoren og kom de bagte peberfrugter her i nu sammen med resterene ingredienser hertil. Blend og kom dette oven på bønnedippen
4. Anret med lidt ekstra olie, ristede pinjekerner og ekstra krydderurter
5. Server med flutes eller tortillaschips eller til resten af din tapas menu, hvis du har lavet sådan en