MAISON PRIMAGO

BABA GHANOUSH

Ingrediënten:

- 1 grote of 2 middel grote aubergines
- 2-4 geraspte knoflookteentjes
- 6-10 el. tahini (sesampasta)
- sap van 1 citroen
- 1 halve tl. komijn
- zout
- olijfolie
- takje munt of koriander
- zwarte olijven
- granaatappelpitten
- pitabroodjes in puntjes of stokbrood

Bereiding:

Leg de aubergines direct boven een gaspit of op de barbecue. Rooster ze onder regelmatig keren tot ze inkrimpen en het vel gelijkmatig donker kleurt. Neem ze van het vuur.

Doe de aubergine in een plastic zak of een afsluitbare bak en laat ze hierin 30 - 60 minuten afkoelen.
Ontvel de aubergines en vang het sap op. Hak het vruchtvlees fijn met een staafmixer voor een gladde puree.
Doe in een kom en roer het aubergine sap erdoor.

Roer de knoflook en tahini door de auberginepuree zodat een glad mengsel ontstaat. Roer het citroensap erdoor, het wordt hierdoor wat dikker. Voeg als het mengsel te dik is nog 1 à 2 eetlepels water of citroensap. Breng het op smaak met komijn en zout.

Schep de ghanoush in een schaal, sprenkel de olijfolie erover en garneer met munt, olijven en granaatappeltjes.
Serveer het met de pitapuntjes en/of stokbrood.