



Baba ganoush med pistasj

En oppskrift inspirert av delingskulturen rundt bordet i Midtøsten: en enkel, rask og utrolig god dip, inspirert av den tradisjonelle retten fra Libanon.

🕒 55 min

🔪 Medium

Instruksjoner

- 1 Forvarm ovnen med grillelement til 240 °C.
- 2 Prik hull i auberginene med en kniv og legg dem i en ildfast form.
- 3 Grill i ca. 45 minutter, til de er helt myke og skallet er brent og sprukket. Snu dem et par ganger underveis.
- 4 Fjern skallet (det skal ikke brukes).
- 5 Mos auberginekjøttet sammen med pistasjpuré, hvitløk, litt persille og sitronsaft til en jevn masse (bruk kjøkkenmaskin, stavmikser eller gaffel).
- 6 Smak til med salt og pepper.
- 7 Drypp over litt ristet pistasjølje og topp med persille og grovhakkede pistasjnøtter.



Ingredienser

Porsjoner 4

2 *stk* auberginer

2 *stk* hvitløksfedd, knust

2 *ss* pistasjølje

2 *ss* pistasjpuré

2 *ss* pistasjpulver

Nykvernet sort pepper

Fleur de sel fra Camargue

Saften av ½ økologisk sitron

Litt finhakket bladpersille (til topping)

1 *liten neve* ristede pistasjnøtter