

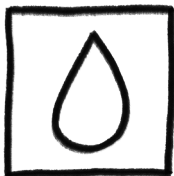
BABA GHANOUSH



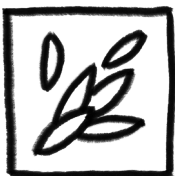
2 AUBERGINES



**2 EETLEPELS
TAHINI**



**EEN SCHEUTJE
OLIJFOLIE**



**1 THEELEPEL
KOMIJN**



**1 TEENTJE
KNOFLOOK**



**1 THEELEPEL
PAPRIKAOEDER**



½ CITROEN (SAP)



**HANDJE
PETERSELIE**



ZOUT NAAR SMAAK



**KROKANT BROOD
(OM TE SERVEREN)**

STAPPEN

- BEGIN MET HET SCHILLEN VAN DE AUBERGINES. SNIJD ZE VERVOLGENS IN DE LENGTE DOORMIDDEN.
- PLAATS DE GESCHILDE AUBERGINES IN EEN VACUÛMZAK, ZIPLOCK ZAKJE OF EEN WECKPOT. VOEG EEN SNUFJE ZOUT TOE VOOR SMAAK.
- LEG DE ZAK/WECKPOT MET AUBERGINES BOVENAAN IN DE VAATWASSER.
- STEL DE VAATWASSER IN OP EEN TEMPERATUUR VAN 65 GRADEN CELSIUS.
- NA HET PROGRAMMA IN DE VAATWASSER, HAAL JE DE AUBERGINES UIT DE ZAK EN PLAATS ZE IN EEN BLENDER.
- VOEG DE TAHINI, OLIJFOLIE, KOMIJN, GEPELDE KNOFLOOK, PAPRIKAOEDER EN HET SAP VAN EEN HALVE CITROEN TOE AAN DE BLENDER.
- LAAT DE BLENDER DRAAIEN TOT ALLE INGREDIËNTEN GOED GEMENGD ZIJN EN ER EEN GLADDE BABA GHANOUSH ONTSTAAT. VOEG INDIEN NODIG ZOUT NAAR SMAAK TOE.
- VOEG EEN HANDJEVOL GEHAKTE PETERSELIE TOE AAN DE BABA GHANOUSH IN DE BLENDER. MIX DIT KORT TOT DE PETERSELIE GELIJKMATIG IS VERDEELD IN DE DIP.
- GIET DE BABA GHANOUSH IN EEN SCHAAL EN SERVEER HET MET KROKANT BROOD.

NU KUN JE GENIETEN VAN JE ZELFGEMAAKTE BABA GHANOUSH, EEN HEERLIJKE DIP MET EEN UNIEKE GEROOSTERDE SMAAK!

