

Baba Ganoush

bijgerecht voor 6-8 personen

Een recept van mijn schoonmoeder en een van mijn favoriete gerechten. Het is zacht maar heeft toch een soort rokerige smaak die ik erg waardeer. Lekker op een snee (paleo)brood of cracker. Maar ook bij een stukje gegrild vlees als een soort sausje of als dip voor rauwe groente staafjes zoals paprika en wortel (crudité zoals de Fransen dat noemen :-))

Ingredienten:

- 4 aubergines
- 2 teentjes Knoflook, fijngesneden
- 3 eetlepel tahine (sesampasta)
- 1 halve citroen, uitgeperst
- Himalayazout, naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden, prik de aubergines in en leg ze op bakpapier op de bakplaat. Bak 45 minuten in de oven en laat afkoelen.

Snijd de aubergines dan in de lengte doormidden.

Schraap met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines in de mengkom, maar zorg dat er geen vel meekomt.

Voeg de andere ingrediënten toe en laat een paar minuten draaien in een foodprocessor.

Breng op smaak met zout.

Enjoy!

Gesina

