



## Baba ganoush

*Rokerige dip van geroosterde aubergine met tahin en citroen. Zacht, romig en licht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 50 gr tahin
- 1 teentje look
- 3 el citroensap
- 2 el olijfolie
- 0,5 kl komijn
- zout
- verse peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
  2. Prik de aubergines enkele keren in met een vork en leg ze op een bakplaat.
  3. Rooster ze 40 minuten tot de schil zwart en gerimpeld is en het vruchtvlees helemaal zacht.
  4. Laat afkoelen, snijd open en schep het vruchtvlees eruit. Laat even uitlekken in een zeef.
  5. Pureer het vruchtvlees met de tahin, geperste look, citroensap en komijn tot een romige dip.
  6. Kruid met zout, schep in een kom en werk af met olijfolie en peterselie.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)