



## Muhammara

*Pittige dip van geroosterde paprika, walnoten en granaatappelmelasse. Zoet, rokerig en licht kruidig.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Voorgerechten & hapjes**

### Ingrediënten

2 geroosterde paprika's uit bokaal (250 gr)

100 gr walnoten

40 gr paneermeel

2 el granaatappelmelasse

1 teentje look

1 kl komijn

0,5 kl chilivlokken

3 el olijfolie

zout

## Bereidingswijze

---

1. Laat de geroosterde paprika's goed uitlekken en dep droog.
2. Rooster de walnoten kort in een droge pan tot ze geuren en laat afkoelen.
3. Doe de paprika, walnoten, paneermeel, granaatappelmelasse, look, komijn en chilivlokken in een keukenrobot.
4. Mix tot een grove, smeüige pasta. Giet er de olijfolie bij terwijl je mixt.
5. Kruid met zout en proef bij, voeg eventueel wat extra granaatappelmelasse toe voor een zoetzure toets.
6. Schep in een kom, werk af met olijfolie en enkele grof gehakte walnoten. Serveer met platbrood.

---

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