



Muhammara

Pittige dip van geroosterde paprika, walnoten en granaatappelmelasse. Zoet, rokerig en licht kruidig - een klassieker uit de Levantijnse keuken die je zo van het lepeltje eet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

250 gr geroosterde paprika's uit bokaal (goed uitgelekt)
100 gr walnoten
40 gr paneermeel
2 el granaatappelmelasse
1 teentje look
1 kl gemalen komijn
0,5 kl chilivlokken
3 el olijfolie, plus extra om af te werken
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de geroosterde paprika's goed uitlekken in een vergiet en dep ze daarna droog met keukenpapier.
2. Rooster de walnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 3 tot 4 minuten, tot ze lichtjes kleuren en beginnen te geuren. Schep ze uit de pan en laat volledig afkoelen.
3. Doe de paprika's, walnoten, paneermeel, granaatappelmelasse, look, komijn en chilivlokken in een keukenrobot.
4. Mix kort tot een grove massa. Voeg de olijfolie al mixend toe in een dun straaltje en mix verder tot een smeūige maar nog licht grove pasta.
5. Proef en breng op smaak met zout. Voeg eventueel een extra scheutje granaatappelmelasse toe voor een extra zoetzure toets.
6. Schep de muhammara in een serveerschaal. Werk af met een draai olijfolie en enkele grof gehakte walnoten.

Tip

Heb je geen geroosterde paprika's uit bokaal in huis? Rooster dan 2 verse rode paprika's onder de grillstand van je oven tot de schil zwart blakert. Leg ze daarna in een afgesloten kom om 10 minuten te stomen en pel ze vervolgens gemakkelijk af.

Lekker met

Pitabrood of platbrood, en eventueel andere mezze zoals hummus en labneh.

Dranktip

Een glas gekoelde ayran of een frisse rosé uit de Provence past mooi bij de rokerige en licht pikante smaken van deze dip.