Baba ganoush (Libanesisk auberginedipp)



Ingredienser

♥ 3 store auberginer
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1 dl lys tahini
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ts paprikapulver (søt type)
♥ kvernet salt og pepper

Topping:
♥ olivenolje
♥ sumak (se tips)
♥ paprikapulver (søt type)
♥ bladpersille
♥ granateplekjerner

Fremgangsmåte

Legg auberginene på en bakepapirdekket stekeplate. Prikk dem med en gaffel så de får noen hull i seg.

Sett platen midt i en svært varm ovn, 240°C. La auberginene steke i ca. 1 time (se tips). Snu på dem hvert kvarter. Auberginene skal da ha klappet sammen, og skallet skal være skrukkete og gjerne litt svidd også.

Ta auberginene ut av ovnen og la de avkjøles på platen (de er veldig varme, så dette er viktig så du ikke brenner deg).

Skjær et snitt i auberginene og skrap ut innmaten med en skje.

La det sile godt av seg slik at du fjerner overflødig væske.

Ha innmaten fra auberginene deretter i en food processor sammen med presset sitronsaft, olivenolje, tahini, pressede hvitløksfedd og paprikapulver. Kjør dette sammen til en jevn krem. Smak til med kvernet salt og pepper.

Ha auberginekremen over i en flat skål. Lag gjerne et mønster på toppen med en spiseskje, slik at toppingen kan legge seg i gropene.

Ringle over litt olivenolje og dryss over sumak og eventuelt også litt paprikapulver. Dryss deretter over fint hakket bladpersille og gjerne noen granateplekjerner.

Serveres med brød.

Tips

♥ Auberginene trenger lang tid i ovnen på høy varme for å bli tilstrekkelig myke inni. Til store auberginer trengs altså 1 time på 240°C. Har du litt mindre auberginer, kan du bruke 4 stykker, og det pleier da å holde med 45 minutter i ovnen.

♥ Du kan alternativt legge auberginene på grillen til de er helt myke inni.

♥ Sumak er et litt syrlig krydder som består av malte sumakbær. Fås kjøpt i matbutikker i Norge med godt utvalg av krydder.

♥ Libabrød fås kjøpt i internasjonale matbutikker og en del av de store, norske matbutikkene også. Pitabrød kan også brukes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baba-ganoush-libanesisk-auberginedipp