



## Lav baba ganoush

Baba Ganoush er en dip af aubergine. Den stammer fra Mellemøsten og er ofte en del af mezze. Den laves med hvidløg og tahin, som er en creme lavet af ristede sesamfrø.

Baba Ganoush kan for eksempel spises som dip med fladbrød eller grøntsagsstænger.

Opskriften her er til 4 personer.

### Materialer:

- Spækbræt
- Køkkenkniv
- Gaffel eller kødnål
- Skeer (spiseske og teske)
- Blender eller stavblender
- Skål



### Ingredienser:

- 2 små auberginer
- 1-2 fed hvidløg
- 1 tsk. koriander (stødt)
- 3 spsk. saft fra en citron
- 3 spsk. olivenolie
- 2 tsk. tahin
- 1 tsk. spidskommen (stødt)
- 2 spsk. finthakket mynteblade + et par hele blade til pynt
- Salt (gerne flagesalt) og peber

### Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 200 grader (180 grader varmluft).
2. Skyl auberginerne under koldt vand.
3. Prik auberginerne med en gaffel eller kødnål. De skal have mange huller.
4. Læg auberginerne i et ovnfast fad og stil dem i midten af den varme ovn.
5. Bag auberginerne i den varme ovn i 30-35 minutter, til de er bløde.
6. Tag fadet med auberginer ud af ovnen, når tiden er gået. Lad dem køle af.



7. Skær auberginerne over på den lange led, og brug en ske til at skrabe auberginekødet fri. Skralden skal du ikke bruge.
8. Kom auberginekødet i en blender med alle de andre ingredienser og blend til cremen er glat og ensartet.
9. Smag til med salt og peber.
10. Hæld den blendede masse op i en skål og pynt med olivenolie og de hele friske mynteblade.
11. Servér din baba ganoush kold sammen med brød og grønt.

**Tip:**

Imens dine auberginer bager i ovnen, kan du for eksempel skære grøntsagsstænger ud af gulerødder, agurk eller selleri.

Du kan også servere baba ganoush med fladbrød eller som tilbehør til en hovedret.