

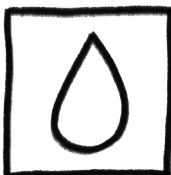
BABA GHANOUSH



2 AUBERGINES



**2 EETLEPELS
TAHINI**



**EEN SCHEUTJE
OLIJFOLIE**



**1 THEELEPEL
KOMIJN**



**1 TEENTJE
KNOFLOOK**



**1 THEELEPEL
PAPRIKAPOEDER**



½ CITROEN (SAP)



**HANDJE
PETERSELIE**



ZOUT NAAR SMAAK



**KROKANT BROOD
(OM TE SERVEREN)**

STAPPEN

- BEGIN MET HET SCHILLEN VAN DE AUBERGINES. SNIJD ZE VERVOLGENS IN DE LENGTE DOORMIDDEN.
- PLAATS DE GESCHILDE AUBERGINES IN EEN VACUÛMZAK, ZIPLOCK ZAKJE OF EEN WECKPOT. VOEG EEN SNUFJE ZOUT TOE VOOR SMAAK.
- LEG DE ZAK/WECKPOT MET AUBERGINES BOVENAAN IN DE VAATWASSER.
- STEL DE VAATWASSER IN OP EEN TEMPERATUUR VAN 65 GRADEN CELSIUS.
- NA HET PROGRAMMA IN DE VAATWASSER, HAAL JE DE AUBERGINES UIT DE ZAK EN PLAATS ZE IN EEN BLENDER.
- VOEG DE TAHINI, OLIJFOLIE, KOMIJN, GEPELDE KNOFLOOK, PAPRIKAPOEDER EN HET SAP VAN EEN HALVE CITROEN TOE AAN DE BLENDER.
- LAAT DE BLENDER DRAAIEN TOT ALLE INGREDIËNTEN GOED GEMENGD ZIJN EN ER EEN GLADDE BABA GHANOUSH ONTSTAAT. VOEG INDIEN NODIG ZOUT NAAR SMAAK TOE.
- VOEG EEN HANDJEVOL GEHAKTE PETERSELIE TOE AAN DE BABA GHANOUSH IN DE BLENDER. MIX DIT KORT TOT DE PETERSELIE GELIJKMATIG IS VERDEELD IN DE DIP.
- GIET DE BABA GHANOUSH IN EEN SCHAAL EN SERVEER HET MET KROKANT BROOD.

NU KUN JE GENIETEN VAN JE ZELFGEMAakte BABA GHANOUSH, EEN HEERLIJKE DIP MET EEN UNIEKE GEROOSTERDE SMAAK!

Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS