



## Baba ganoush

*Rokerige dip van geroosterde aubergine met tahin en citroen. Zacht, romig en licht van textuur. Een klassieker uit de Levantijnse keuken die uitnodigt om te delen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 50 gr tahin
- 1 teentje knoflook
- 3 el citroensap
- 2 el olijfolie
- 0,5 kl gemalen komijn
- zout naar smaak
- een handvol verse peterselie, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 2.** Prik de aubergines meerdere keren in met een vork zodat de stoom kan ontsnappen tijdens het roosteren.
- 3.** Leg de aubergines op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif ze in de voorverwarmde oven.
- 4.** Rooster ze gedurende 40 minuten tot de schil zwart en gerimpeld is en het vruchtvlees volledig zacht aanvoelt.
- 5.** Haal de aubergines uit de oven en laat ze afkoelen tot je ze gemakkelijk kan hanteren.
- 6.** Snijd de aubergines in de lengte open en schep het vruchtvlees eruit met een lepel. Gooi de schil weg.
- 7.** Leg het vruchtvlees in een fijnmazige zeef en laat minstens 10 minuten uitlekken om overtollig vocht te verwijderen. Dit voorkomt een waterige dip.
- 8.** Doe het uitgelekte vruchtvlees in een mengkom. Voeg de tahin, het geperste knoflookteentje, het citroensap en de gemalen komijn toe.
- 9.** Pureer alles met een vork of staafmixer tot een romige, lichtjes grove dip. Een volledig gladde textuur is niet noodzakelijk.
- 10.** Proef en kruid bij met zout en extra citroensap naar smaak.
- 11.** Schep de baba ganoush in een serveerschaal, maak een holletje in het midden en schenk de olijfolie erover.
- 12.** Work af met de gehakte verse peterselie en serveer meteen of bewaar afgedekt in de koelkast.

**Tip**

Wil je een nog uitgesproken rokerige smaak, rooster de aubergines dan rechtstreeks boven een open gasvlam. Leg ze op het rooster boven de brander op middelhoog vuur en keer ze regelmatig tot de schil rondom zwart geblakerd is en het vruchtvlees volledig gaar. Laat daarna nog 10 minuten rusten voor je ze opensnijdt.

**Lekker met**

Warm Arabisch platbrood of verse groentesticks zoals wortel, komkommer en bleekselderij.

**Dranktip**

Een frisse, droge witte wijn zoals een Libanon Blanc of een koude munt-limonade past uitstekend bij de rokerige smaken van deze dip.

---

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