

Muhammara

Ingrediënten

2 puntpaprika's
1 teen knoflook in schijfjes
3 el zoete paprikapasta (Tatli biber)
100 g walnoten
1 el komijnzaad
Granaatappelmelasse
Zout
Extra virgin olijfolie

Bereidingswijze

- Zet je oven op grillstand en zet de temperatuur op maximum.
- Snijd de paprika doormidden en verwijder het steeltje en de zaadlijsten van de paprika.
- Plaats de paprika's met de schil naar boven op de bakplaat bedekt met bakpapier en blaker de paprika's tot het vel goed zwart is.
- Laat ze vervolgens in een plastic zakje of voorraadbakje enigszins afkoelen, totdat ze hanteerbaar zijn (lees: dat je je vingers er niet aan brandt).
- Maak ondertussen een vinaigrette door alle ingrediënten bij elkaar te voegen en goed te kloppen.
- Trek (eventueel met behulp van een schilmesje) het velletje van het vruchtvlees af.
- Pel de knoflook en snijd deze in plakjes.
- Rooster de walnoten in een droge koekenpan samen met de knoflook
- Rooster ook het komijnzaad.
- Pureer de ontvelde puntpaprika's met de paprikapasta.
- Voeg de walnoten, knoflook en het komijnzaad toe en pureer mee.
- Breng het mengsel op smaak met de granaatappelmelasse, zout en olijfolie.
- Smeer het mengsel uit op een grote schaal en maak wat gleufjes in het mengsel en verdeel daar nog wat walnoten, granaatappelmelasse en wat olijfolie overheen.

Hulpmiddelen

Keukenmachine

Bron

<https://binnenstebuiten.kro-ncrv.nl/recepten>

Tips

Ik vind een mengsel van 50:50 walnoten-amandel nóg lekkerder.