

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).
- 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

Tips

Ik vind een mengsel van 50:50 walnoten-amandel nóg lekkerder.
En als je van pittig houdt, gebruik de pittige variant van de paprikapasta of voeg een andere peper toe.

Bron

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