

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten: 3 puntpaprika's 30 gr walnoten 2 tl tomatenpuree 2 tl dikke balsamicoazijn 1 tl walnootolie 1 à 2 tenen zwarte knoflook ½ tl komijnzaadjes Paar takjes verse tijm Chilipoeder of chilivlokken Olijfolie Zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Arabisch

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Muhammara met zwarte knoflook

Muhammara is een Arabisch smeersel van geroosterde paprika, walnoten, olijfolie en kruiden. Net als voor hummus en baba ganoush zijn er ontzettend veel recepten in omloop. De zwarte knoflook onderstreept het zoete van de geroosterde paprika's. Alles bij elkaar een heerlijk recept dat je zeker eens moet proberen. Muhammara met zwarte knoflook is net als baba ganoush en hummus heerlijk bij de borrel, een Barbecue of een tapas maaltijd. Serveer het met vers plat brood, focaccia of toastjes, bij gegrilde of geroosterde groente of smeer het op een stukje brie. Je kan echt alle kanten op met dit smaakvolle smeersel.

Bereidingswijze

Bereiding: Was de paprika's, wrijf licht in met olijfolie en leg in een ovenschaal. Zet de schaal met de paprika's in een op 200°C hete lucht voorverwarmde oven en rooster de paprika's gedurende 30 minuten. Keer tussentijds de paprika een paar keer zodat ze rondom blakeren. Rooster ondertussen de komijnzaadjes in een droge Koekenpan tot ze lekker ruiken, laat afkoelen en stamp in een vijzel tot poeder. Haal de paprika's uit de oven, leg ze direct in een schaal en dek af met plasticfolie. Na 15 minuten haal je de paprika's uit de schaal en verwijder je het steeltje, het velletje en de zaden. Leg de schoongemaakte paprika in een zeef of vergiet om uit te lekken. Maal de walnoten in het hakmolentje van een staafmixer fijn en doe over in een schaal. Ris de blaadje van de takjes tijm en voeg samen met de tomatenpuree, walnootolie en komijnpoeder bij de gemalen walnoten en schep door elkaar. Snij de zwarte knoflook fijn en roer door de balsamicoazijn. De knoflook is erg plakkerig dus roer goed om de stukjes los te maken. Snij de goed uitgelekte paprika's in kleine stukjes en schep samen met de zwarte knoflook en balsamicoazijn door het walnotenmengsel. Breng op smaak met wat zout en chilipoeder of chilivlokken. Serveer de muhammara met vers (Turks) brood of toastjes. Eet smakelijk!

