

FIT & GEZOND LEVEN

# BABA GANOUSH

*Oosterse auberginedip*



## INGREDIENTEN

2 aubergines  
3 EL witte tahin  
2 EL citroensap (liefst vers geperst)  
3 tenen knoflook, licht gebakken met olijfolie  
½ tl paprika poeder  
Olijfolie, peper en zeezout

Wil je het nog smeuiger voeg dan aan het eind iets soja-, haver- of rijstroom toe.

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden.  
Maak rondom de aubergines gaatjes of kleine inkepingen.  
Bak ze in 40 minuten in de oven, ze zullen helemaal gaan rimpelen, haal ze eruit en laat ze iets afkoelen.

Doe de tahin, citroensap, knoflook, paprika poeder, olijfolie en de in stukjes gesneden aubergine in de keukenmachine. Laat het lang draaien zodat het goed smeuijg wordt. Voeg peper en zeezout naar smaak toe en als je wilt nog wat plantaardige room naar keuze.

Garneer met geroosterd amandelschaafsel, granaatappeltjes, paprika of gebruik je eigen fantasie.

## EET SMAKELIJK!