

🕒 30-60 min. 👤 6 annosta

Baba Ganoush

MUNAKOISOTAHNA

1. HALKAISE MUNAKOISO PITKITTÄIN.
PAISTA 225 ASTEESSA NOIN 20 MINUUTTIA,
KUNNES MUNAKOISO ON PEHMENNYT.

2. LUSIKOI MUNAKOISON SISUS KULHOON
TAI IRROTA KUORI VETÄMÄLLÄ.
SOSEUTA MUNAKOISO.

3. HIENONNA VALKOSIPULINKYNSI
VEITSELLÄ. YHDISTÄ KAIKKI
TAHNAN AINEKSET KESKENÄÄN.
TARJOA VAALEAN LEIVÄN KANSSA.

1 (n 400g) munakoiso
1 valkosipulinkynsi
1 rkl sitruunamehua
1 rkl tahinia eli seesamtahnaa
1/2 - 3/4 tl suolaa
ripaus mustapippuria
1/2 dl persiljaa
1-2 rkl Pirkka ekstra
neitsytoliiviöljyä

