

Baba Ghanouj med grillet paprika og soltørket tomat (10 personer)

Forberedelse

Fremgangsmåte

Fordel baba ghanouj jevnt på et fat eller på tallerkener, og form overflaten lett.

Fordel grillet paprika, soltørkede tomater, ovnsbakt aubergine og sjalottløk over baba ganoushen. Drypp over Ybarra EVO-olivenolje.

Avslutt med frisk rosmarin og Maldon havsalt. Server umiddelbart.



Produkter

Baba Ghanouj *(Sesamfrø)	1 kg
Paprika Rød Grillet	150 g
Soltørkede Tomater	100 g
ovnsbakt aubergine i skiver	300 g
ovnsbakte sjalottløk, delt i to	100 g
ExV Olivenolje Seleccion	50 ml
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	
Fersk rosmarin til dekorasjon	

**Allergener*