



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kikærte msabbaha med mix grill af grøntsager og persille/mynte gremolata

Det skal du bruge

1 stk aubergine
1 stk rød peber
1 stk tomat
½ stk citron
1 dåse kikærter
1 fed hvidløg
1 dl græsk yoghurt
1 tsk spidskommen
1 spsk tahin
1 stk skalotteløg
1 pk bredbladet persille
½ pk mynte, frisk
2 stk naanbrød
1 pose sesamfrø

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Grønt:** Skyl og skær aubergine i 1 cm tykke skiver, drys dem med lidt salt. Skyl og rens peberfrugt og del i kvarte. Skyl tomat og skær i tern. Riv citronskal. **Grill:** Grill aubergine og peberfrugt 3-5 min på begge sider, auberginen skal være mør. **I ovn:** Kom aubergine og peberfrugt på en bageplade med bagepapir, vend dem med lidt olivenolie og bag 7-9 min.
3. **Msabbaha:** Kom kikærter med lage i en lille gryde, kog op og sluk. Pil og pres hvidløg. Rør yoghurt, halvdelen af hvidløget, spidskommen, tahin, 2 spsk citronsaft, 1 spsk olivenolie, lidt salt og peber sammen i en skål. Tilføj de varme kikærter og ½ dl af lagen (kassér resten). Mos kikærterne lidt med en ske.
4. **Persille/mynte gremolata:** Pil skalotteløg og skyl persille og mynte. Hak det hele fint og kom det i en lille skål. Bland med citronskal, resten af hvidløget og 2 spsk olivenolie. Smag til med salt og peber. Vend det med de grillede/bagte grøntsager.
5. **Tilbehør:** Varm brødet på grillen (pas på det ikke får for meget farve) 1-2 min. eller varm det i ovnen 2-3 min. Rist sesamfrø på en tør pande et par min.
6. **Anret:** Kom msabbaha i bunden af en tallerken og top med grøntsager, tomat og sesamfrø. Spis det med brød til.