



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hummustallrik med ras el hanout, rostad mandel och koriandersalsa

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Mandelspån 25 g

Hummus

Kikärter 2 förp
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin ½ msk
Sesamolja 1 msk
Citron 1 st
🏠 Salt 1 tsk

Grön chili- och koriandersalsa

Koriander 20 g
Vitlök 1 klyfta
Grön chili 1 st
🏠 Neutral olja 2 tsk
🏠 Salt 1 krm

Ratatouille

Zucchini 1 st
Röd paprika 1 st
Vitlök 2 klyftor
Ras el hanout 1 msk
Spiskummin ½ msk
🏠 Neutral olja
🏠 Tomatpuré 2 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten 2 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Tillaga surdegsbaguette enligt tidsangivelsen på förpackningen.
3. **Hummus:** Häll av kikärtorna, men spara ca 1 dl spad. Lägg kikärtorna och spad i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, spiskummin, salt och sesamolja. Pressa ner saft från citronen och mixa helt slät med stavmixer.
4. **Grön chili- och koriandersalsa:** Finhacka koriander, vitlök och grön chili (för en mildare salsa, ta bort kärnor och fröfäste från chilin). Lägg allt i en skål och blanda med olja och salt.
5. Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.
6. **Ratatouille:** Tärna zucchini och skär röd paprika i mindre bitar. Grovhacka gul lök. Hetta upp neutral olja i en stekpanna och fräs grönsakerna tillsammans med pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt tomatpuré, ras el hanout, spiskummin och salt. Blanda ner vatten och låt koka ihop.
7. Lägg hummus i botten på två tallrikar. Lägg på ratatouille och en klick koriandersalsa. Toppa med rostad mandel. Servera med nygräddad baguette.