



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mediterranean mezze bowl med hummus, valnötter och pitabröd

Till servering

Pitabröd 2 st
Valnötter 15 g

Couscous

Couscous 125 g
Torkade aprikoser 20 g
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Aubergineröra

Aubergine 1 st
Vitlök 1 klyfta
Chili flakes 1 krm
Spiskummin ½ tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Olivolja
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Tomatpuré 1 msk

Hummus

Kikärtor 1 förp
Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Vatten ¾ dl
🏠 Salt ½ tsk

Myntasallad

Tomat 2 st
Mynta 20 g
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Till servering: Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningen till servering. Skär i mindre bitar.

2. Couscous: Häll couscous i en bunke och blanda med olivolja. Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong. Häll den varma buljongen över couscousen och låt stå ca 10 min. Fluffa grynen med en gaffel. Strimla torkade aprikoser och blanda med couscousen.

3. Aubergineröra: Tärna aubergine. Strö på lite salt över auberginen och låt stå ca 5 min, torka sedan med lite hushållspapper. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek auberginen runt om ca 5 min.

4. Lägg i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, rödvinvinäger, chili flakes (efter smak), tomatpuré och spiskummin. Mixa med stavmixer. Smaka av med lite salt.

5. Hummus: Häll av och skölj kikärter. Hetta upp olivolja och pressad vitlök i en kastrull och värm tills vitlöken börjar få färg. Passa noga så den inte bränns! Lägg kikärter och vitlöksolja i en mixerbunke och tillsätt vitvinsvinäger, vatten och salt. Mixa slät med en stavmixer.

6. Myntasallad: Tärna tomat. Strimla mynta. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

7. Lägg couscous i två skålar. Toppa med aubergineröra, hummus, myntasallad, valnötter och pitabröd.