



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Saffransbulgur med rostade kikärter och auberginekräm

Rostade kikärter

Kikärter 1 förp
 Chipotlekrydda ½ tsk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Olivolja

Auberginekräm

Aubergine 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Citron ½ st
 Bladpersilja 10 g
 🏠 Olivolja 1 + 3 tsk
 🏠 Salt

Saffransbulgur

Bulgur 125 g
 Grönsaksbuljong ½ påse
 Saffran 1 förp
 Citron ½ st
 Bladpersilja 5 g
 Babyspenat 30 g
 Kalamataoliver 1 förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Labne

Matyoghurt 1 dl
 Vitlök 1 klyfta
 Bladpersilja 5 g
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Förberedelser:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Spara skalet till steg 7. Grovhacka all bladpersilja.
- Rostade kikärter:** Häll av kikärter och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Strö över chipotlekrydda, lite salt och nymald svartpeppar. Ringla över lite olivolja. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.
- Auberginekräm:** Halvera aubergine på längden och lägg i en ugnform. Ringla över 1 tsk olivolja och krydda med lite salt. Rosta i nedre delen av ugnen ca 25 min.
- Saffransbulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen, men byt ut saltet mot grönsaksbuljong samt tillsätt saffran.
- Strimla babyspenat. Halvera kalamataoliver. Lägg allt i en bunke. Blanda ner bladpersilja, saffransbulgur, pressad citronsaft och lite olivolja. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg upp saffransbulgurn på ett fat.
- Auberginekräm:** Skrapa ur fruktköttet från den rostade auberginen och lägg i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, citronskal, citronsaft och resten av olivoljan. Mixa till en kräm med stavmixer. Tillsätt bladpersilja. Smaka av med lite salt.
- Labne:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och bladpersilja i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Servera saffransbulgur toppad med rostade kikärter, auberginekräm och labne.