

BABA GANOUS, a közel-keleti padlizsánkrém („Streetkichen” receptje alapján)

Hozzávalók 4 főre:

2 db padlizsán

1 gerezd fokhagyma

2 - 3 ek tahini, én házilag készítettem

½ db citrom leve

4 ek olívaolaj

só, bors

1 csipet őrölt római kömény

Elkészítés:

A padlizsánt 200 fokra előmelegített sütőben addig sütjük, amíg jól meg nem ég. Minél sültebb, annál jobb, de sütés előtt érdemes egy-két helyen megszurkálni, hogy ne durranjon szét a sütőben. Ezután hagyjuk kihűlni, majd kikaparjuk a belsejét, és vagy egy aprítógépben összezúzzuk a többi hozzávalóval, vagy egy deszkára rakjuk, elkezdjük felaprítani, és belekeverjük a zúzott fokhagymát, a tahinit, a citromlevet, az olívaolajat, majd fűszerezzük. A tahini receptjét itt találják:

<https://www.efidombovar.hu/index.php/recepttar> /június hummusz

GRILLEZETT PADLIZSÁN

Készíthetjük szabadtéri grillen, kontaktgrillen, serpenyőben vagy sütőben. Számtalan variációban, változatos ízekben. A legegyszerűbb sós, borsos változaton túl, ínycsiklandó pácokban érlelhetjük, például citromos-fokhagymás-zöldfűszeres pácban. Ha csupán sózzuk, kínáljunk mellé karakteres mártogatóst, salsát.

A padlizsánt mosás, tisztítás után hosszában vágjuk fel, kb. 0,5-1 cm-es szeletekre. Vagy sózzuk, vagy pácoljuk, és hagyjuk állni min. 15-20 percre. 6-8 perc sütés elég, hogy puhává süljön.