

Testa!



GRYMT GOD  
**Dipp/grillsås**

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

**INGREDIENSER**

2 avlånga turkiska auberginer  
1 msk tahini  
1-2 klyftor pressad vitlök  
¼-½ röd chili  
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche  
½ msk citronsaft  
½ tsk mald spiskummin  
1 kryddmått rökt paprika  
½ tsk salt

**GÖR SÅ HÄR**

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rökt paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Testa!



GRYMT GOD  
**Dipp/grillsås**

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

**INGREDIENSER**

2 avlånga turkiska auberginer  
1 msk tahini  
1-2 klyftor pressad vitlök  
¼-½ röd chili  
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche  
½ msk citronsaft  
½ tsk mald spiskummin  
1 kryddmått rökt paprika  
½ tsk salt

**GÖR SÅ HÄR**

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rökt paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE